

FORMATION SERVEUR(SE) EN RESTAURANT

Durée :
Contrat sur 1 an
3 semaines en entreprise
1 semaine en centre

Dates :
2021-2022

Public :
Tout public

Lieu de formation :
CANNES

Validation :
TITRE PROFESSIONNEL
SERVEUR(SE) EN
RESTAURATION NIVEAU
III



Renseignements et inscriptions :
04 93 68 54 89

Mail :
cannes.paca@promhote.net

Site : www.promhote.net

Tel./fax : 04 93 68 54 89



Serveur (se) en restauration est un métier riche, animé, dont la vocation première est de garantir à ses clients une prestation de qualité. Son rôle est d'assurer le service des mets de la carte et des boissons, de plus, ses bonnes connaissances en vins, en fromages et en produits du terroir font de lui un conseiller incontournable pour le client.

OBJECTIFS

- Assurer l'accueil du client.
- Conseiller les clients et prendre la commande.
- Assurer le service, facturer et encaisser.
- Organiser son travail.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du métier et de l'environnement professionnel
- Techniques de service en salle, à table ou en buffet
- Techniques d'accueil et de ventes
- Hygiène et la démarche HACCP
- Développement durable
- Techniques de recherche d'emploi et/ou de stage
- Communication en français et en anglais
- ...
- Périodes d'application en entreprise

PRE-REQUIS

- Goût du service et de relations humaines
- Résistance physique
- Bonne mémoire
- Lecture, écriture et compréhension du français
- Maîtrise du calcul