

# 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 EN RESTAURANT

NIVEAU III

**PROMHÔTE**  
**ifitel**

**STELO**  
**FORMATION**

**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