

Titre Professionnel SERVEUR(se) en restauration

Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

OBJECTIFS

- Réaliser l'ensemble des tâches nécessaires au service de repas au restaurant
- Valider un diplôme du Ministère chargé de l'emploi : Titre Professionnel (TP) ou Certificat de Qualification Professionnelle (C.Q.P.) Serveur(se) en restauration.

Tâches à effectuer

- Entretien et préparer les locaux
- Effectuer la préparation et la mise en place du matériel
- Accueillir les clients
- Prendre des commandes de mets et de boissons
- Servir les clients
- Etablir et encaisser les factures

PUBLIC CONCERNE

Tout public, salarié ou demandeur d'emploi,
Niveau 5 ou supérieur

CONTENU

- Pratique professionnelle en centre et en entreprise
- Technologie de restaurant
- Hygiène, sécurité et sciences appliquées
- Connaissances de l'environnement professionnel et juridique
- Anglais professionnel à l'oral

OUTILS / METHODES

Méthode pédagogique

Notre démarche pédagogique part du postulat suivant : nous avons tous des modes d'apprentissages différents.

De ce postulat découle un constat : l'efficacité pédagogique ne vient pas essentiellement du choix de la « bonne » méthode, mais plus de la capacité de la formation à proposer, au moment opportun, les outils pédagogiques que sont :

- la mise en situation
- l'étude de cas

- la réflexion collective
- la production en groupe avec analyse de pratique
- le transfert magistral.

Les formateurs mettront donc en œuvre de préférence des méthodes de pédagogie active adaptées à l'atteinte des objectifs de séquences, en privilégiant la diversité et l'adaptation aux modes d'apprentissages des stagiaires.

Moyens matériels

Pour remplir sa mission, le Secteur Restauration de Cap Formation dispose de :

- Un restaurant pédagogique, aux normes, équipé en matériel professionnel, pouvant accueillir 20 à 25 clients, le midi
- Des salles de formation avec les matériels pédagogiques nécessaires aux enseignements généraux et professionnels
- Une zone de formation multimédia équipée de 12 micro-ordinateurs en réseau (Internet, Logiciels courants, Logiciels spécifiques...) permettent de fournir aux apprenants qui le souhaitent une initiation ou un perfectionnement dans les domaines de la bureautique et l'accès à Internet pour effectuer des recherches d'emploi.
- Une plateforme numérique de ressources et d'écriture personnelle, accessible en ligne, pour alimenter la rédaction des dossiers (Technologie et DSPP)
- Un centre de ressources permettant aux stagiaires d'alimenter leur dossier de technologie.

PRE-REQUIS

- Niveau scolaire 3ème minimum
- Projet confirmé par une expérience
- Forte motivation pour le travail dans un secteur exigeant

CONDITIONS D'EXERCICE



CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Titre Professionnel SERVEUR(se) en restauration

Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

Caractéristiques spécifiques du métier :

- Horaires décalés
- Travail les dimanches et jours fériés
- Activités à rythmes irréguliers ("coup de feu")
- Goût pour les métiers de service
- Obligation du port d'une tenue professionnelle

Aptitude physique :

- Bonne résistance à la station debout et au stress
- Bonne présentation

VALIDATION

Titre Professionnel de Serveur(se) en restauration du Ministère chargé de l'Emploi : examen ponctuel sur notre site de formation
Certificat de Qualification Professionnelle : Contrôle continu (uniquement dans le cadre de l'alternance en Contrat de Professionnalisation)

INTERVENANTS

Une équipe de professionnels de la formation pour adultes (tous d'anciens techniciens de la restauration traditionnelle et collective)

CALENDRIER

Voir rubrique "FINANCEMENT"

CONTACT

Dominique Grelie au 02 28 44 32 29 ou 02 28 44 32 14

FINANCEMENT

Formations dans le cadre de Congé Individuel de Formation (C.I.F. CDD et/ou CDI) : formation individualisée en fonction du projet professionnel et des pré requis

- Validation : Titre Professionnel (TP) Serveur(se) en restauration
- Rémunération : oui (prise en charge du salaire par l'organisme financeur)
- Dates : entrée possible de septembre à janvier
- Recrutement : permanent

Formations conventionnées par la Région des Pays de Loire et Pôle Emploi

- Durée maximum : d'environ 8 mois dont 10 semaines de formation en entreprise
- Validation : TP Serveur(se) en restauration
- Rémunération : oui, suivant le statut (Pôle Emploi ou Région)
- Dates d'ouverture des sessions : septembre et novembre 2016
- Entrées possibles : septembre 2016 & novembre 2016
- durée de formation : Total 1015 h (Centre 665 h
- Entreprise 350 h)
- Recrutements : EN COURS pour septembre

Contrat de Professionnalisation, Formation en alternance :

- Durée : de 6 à 12 mois
- Validation : C.Q.P. Serveur(se) en restauration homologué niveau 5
- Rémunération : de 55 % à 100 % du SMIC suivant l'âge, le niveau des diplômes et la formation
- Date : à tout moment, en fonction de la signature du contrat
- Statut : salarié (CDD ou CDI)
- Recrutement : PERMANENT

Période de Professionnalisation (P.P.), Formation en alternance :

- Durée : variable
- Validation : C.Q.P. Serveur(se) en restauration homologué niveau 5
- Rémunération : salaire en cours
- Date : à tout moment, en fonction de la signature du contrat
- Statut : salarié (CDI)
- Recrutement : PERMANENT