

TITRE PROFESSIONNEL

Serveur(se) en restauration (455h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS :

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

Niveau CAP minimum, ou être éligible au droit au retour en formation initiale : jeune âgé de 16 à 25 ans révolus sortant du système éducatif sans diplôme ou ne possédant que le diplôme national du brevet ou le certificat de formation générale.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

ACTIVITÉ 1 :
Réaliser les travaux
préalables au service en
restauration



ACTIVITÉ 3 :
Réaliser le service
en restauration

ACTIVITÉ 2 :
Accueillir,
conseiller le client
et prendre sa
commande

Contacts :
contact@cfa3caps.fr
04.89.110,125
cfa3caps.fr

