



Bloc de compétences 2 Les accords mets et vins

**TFP Serveur en
restauration
RNCP 37860**

Niveau 3

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :

19/07/2023

Le métier de serveur :

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais.

Le serveur réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Parler du vin avec aisance en utilisant le bon vocabulaire professionnel
- Connaître les principales régions viticoles françaises
- Connaître les caractéristiques des principaux cépages français
- Connaître les points clés de l'élaboration du vin
- Savoir conseiller ses clients dans le choix des vins
- Maîtriser la technique des accords mets et vins

Bloc de compétences :

Activité 2 : RNCP 37860 BC 02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux

Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement

Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement

Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

Programme

Les cépages et vignobles

- Présentation des régions du vignoble français
- Présentation des cépages par régions
- Reconnaître les différents arômes du vin et sa fabrication

Les différentes techniques de service du vin

- Utiliser du matériel adéquat (verrerie, carafes, limonadier...)
- Présenter le service du carafage et décantage
- Déguster par étape les différents vins (visuel, olfactif, gustatif)
- Maîtriser les services au verre

Les interactions entre vin et aliments

- La complémentarité ou l'opposition
- L'accord parfait

Les accords et recettes : dégustation

- Vin rouge et charcuterie
- Vin blanc et poissons
- Vin rosé et entrée
- Vin rouge et fromage
- Vin blanc et dessert

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite
97%

Taux de satisfaction
98%

Taux d'interruption
en cours de
formation
6,9%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

Supports et moyens utilisés

Restaurant pédagogique équipé, matières d'œuvre, exercices pratiques. Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz... Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, et de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail. Entretien individuel.

Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation.

Débouchés

Serveur de restaurant, serveur en restauration, commis de salle

Continuité de parcours

Pas de continuité proposée

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap
Réfèrent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétences 2 du TFP serveur en restauration RNCP 37860

Tarif

1750 €

Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92
contact@astoria-academie.com