

Bloc de compétences 2 Les champagnes

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 :

- Sensibiliser les participants à l'histoire et à l'environnement économique champenois
- Mettre en évidence les caractéristiques du vignoble et les travaux de la vigne
- Exposer les principales phases de l'élaboration
- Maîtriser la dégustation
- Concilier mets et champagne

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

Le champagne

- Présentation de la Champagne et de ses vignobles, l'élaboration des vins de champagne
- Les champagnes boisés, les champagnes rosés, les champagnes millésimés

Dégustation des vins de champagne

- Les techniques de dégustation
- Examen olfactif et gustatif : les équilibres aromatiques, les spécificités de la dégustation des vins effervescents
- Appréciation de la diversité des vins de Champagne
- Dégustation de 4 vins de terroir (monocépages, monocrus) et de 4 vins de négociants

Les accords mets et champagnes

- Les apéritifs
- Les entrées
- Les plats
- Les desserts

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
Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

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

Tarif

1750 €

Financement

Formation financable 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