

Bloc de compétences 2 Les fromages de nos régions

**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 :

- Distinguer les différentes catégories de produits laitiers frais et fromages
- Identifier les particularités de production et d'affinage de certains fromages
- Conseiller les clients sur le choix du type de vin en fonction du type de fromage
- Maîtriser les règles de dressage d'une assiette ou d'un chariot de fromages de façon traditionnelle
- Découper et maîtriser les différentes techniques de découpage et servir les produits

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

La production du fromage

- La production du lait : les animaux laitiers, les races, la lactation
- Les principaux produits laitiers frais : laits, laits fermentés, desserts lactés, crèmes et beurres
- Les fromages français par familles technologiques : frais, croûtes fleuries, croûtes lavées, pâtes pressées non cuites, pâtes pressées cuites, persillées
- Leurs différentes techniques de fabrication, spécificités géographiques, historiques, sensorielles et anecdotes

Le chariot de fromage

- La composition d'un plateau de fromages
- Les couverts adaptés pour le service du fromage
- Les pains et confitures et différents accompagnements possibles
- Le découpage et dressage en respectant l'ordre de dégustation dans l'assiette

Les accords fromages et vins

- Accord vin avec les fromages de chèvre
- Accord vin avec les fromages à pâte molle et croûte fleurie
- Accord vin avec les fromages à pâte molle et croûte lavée
- Accord vin avec les fromages à pâte persillée
- Accord vin avec les fromages à pâte pressée cuite et non cuite

Accords vins et fromages selon les plats et spécialités

- Vin pour raclette
- Vins pour fondue savoyarde
- Accord vin et recette au comté
- Accord vin et camembert rôti
- Accord vin et tourte au roquefort et noix
- Accord vin et Mont d'Or.

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