

# RESTOPASSION66

## FORMATION



## **Titre Professionnel**

## **Serveur(se) de Restaurant**

Durée à définir

Formation AFEST

Cette offre de formation  
est éligible à

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

[moncompteformation.gouv.fr](http://moncompteformation.gouv.fr)



# **FORMATION**

## **TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) DE RESTAURANT**

**Pré-requis:**aucun

**Durée:** à définir après positionnement.

**Public:** tous public

**Lieu:**locaux entreprises .

**Modalités et délai d'accès:** nous consulter.

**Céline Poulin, formatrice CHR.**

**Accessible aux personnes handicapés:** nous consulter

**Objectifs:**

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration.(CCP1)
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais.(CCP2)
- Réaliser le service en restauration .(CCP3)

### **Contenu**

- 1.Réalisation des travaux préalables au service.
2. accueillir, accompagner et conseiller le client en français et dans une langue étrangère .
- 3.Commercialisation des mets et vins.
- 4.Accords Mets et vins .
5. Langue étrangère.
6. Finaliser l'accompagnement du client.
7. Les règles en matière d'hygiène et de sécurité.
8. Réalisation d'un service en restauration.

**Méthodes d'Évaluations:**

**Mise en situation**

**Exercices/QCM**

**Evaluations en cours de formation**

**Examen blanc**

**Méthodes Pédagogiques:**

**Active et Participative**

**Expérimentales**