

Hôtellerie-Restauration

Professionnalisation Service en Restauration

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=13424>

Objectif

Se professionnaliser pour occuper un poste de serveur/serveuse en restauration
Réaliser des prestations de service en restauration et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Acquérir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement

Contenu

Domaine professionnel :

- Découvrir le métier de serveur, les employeurs, les exigences
- Techniques professionnelles de service
 - o Assurer l'entretien de la salle de restaurant et effectuer sa mise en place
 - o Accueillir les clients avec le sourire et courtoisie
 - o Prendre les commandes et les transmettre à la cuisine
 - o Assurer le service des mets et des boissons
 - o Faire des propositions aux clients en fonction des mets consommés
 - o Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Relation à l'entreprise et sens du collectif
- Commercialisation : connaissances des produits, des prestations de l'entreprise, de l'environnement

Prévention des risques professionnels

- Premiers gestes de secours μ Gestes et postures
- Bonnes pratiques d'hygiène en restauration (HACCP)
- Réglementation allergènes

Compétences générales :

- Anglais professionnel : approche culturelle et linguistique
- Compétences de bases : Français professionnel, calculs de base, apprendre à apprendre. Module personnalisé

Compétences transversales

- Pratique intégrant les objectifs de développement durable
- Culture numérique du métier
- Communication et projet professionnel : accompagnement vers l'emploi
- Citoyenneté
- Accompagnement de parcours

Période d'Application en Milieu Professionnel

Prérequis

Tout public ayant une solide motivation.

- Communiquer en langue française (A2)
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Habileté manuelle
- Aucune contre-indication médicale
- Sens du relationnel
- Travail en équipe
- Disponibilité et adaptabilité

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Dates

Entrées et sorties permanentes

Public

tout public

Durée

441 heures
- 336 heures en centre selon parcours et projet

- 105 heures en entreprise

La durée du parcours sera adaptée aux besoins de chaque candidat

Effectifs

2 - 10

Modalités

Pédagogie adaptée aux handicapés
En alternance
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Contact

Nicole Ensanyar
greta.ain@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90

Fax : 04 74 32 15 98

greta.ain@ac-lyon.fr