Ré-entrainement Serveur en restauration

Mis à jour le 30 janvier 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel dans la filière Hôtellerie restauration confirmé
S'engager à se donner les moyens d'une mobilité
Savoir lire, écrire et compter

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Non certifiant

Public visé

Demandeur(euse)s d'emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

70 heures

Validation

Attestation de fin de formation

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Evaluation tout au long de la formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Nombre de participants

10 participants maximum

Entrée et sortie

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
Se réapproprier les gestes et postures liés au métier « Serveur en restauration »
Travailler sur la revalorisation de soi et les savoirs-être.
S'approprier les protocoles sanitaires et d'hygiène

Objtectifs pédagogiques :
Compétences :
Acquérir les techniques de base de service
Développer son attitude de travail en service
Respecter les règles d'hygiène
Mettre en œuvre une attitude d'écoute client

Les différentes séquences de la formation doivent également permettre de renforcer les compétences clés liées au métier « Serveur en restauration »
. Attitude accueillante avec la clientèle, développement d'une bonne mémoire visuelle et auditive
. Adresse physique et prudence lors du service,
. Capacité à travailler en équipe avec le personnel du bar et de la cuisine pour garantir la fluidité du service,
. Capacité à s'adapter et à réagir à tout incident ou dysfonctionnement.

Contenu

Les techniques métiers liés au service
Prise en compte des protocoles d'hygiène
Confiance et revalorisation de soi suite à l'interrutoption de l'activité professionnelle

Modalités pédagogiques

Groupe dédié,
Formation en présentiel.

Profil des intervenants

Formateur(rices)
Professionnel(le)s du secteur

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

Pédagogie interactive, du questionnement, de l'analyse
Echanges et discussions
Analyse de pratique

Moyens pédagogiques

Ré-entrainement Serveur en restauration

permanente

Non

Plateau technique, cuisine et salle restauration pédagogique du lycée Diderot à langres
Salle de cours, ordinateurs et imprimantes, vidéo

Durée

Volume global : 70 h

Délais et modalités d'accès

Du 25/03/2024 au 05/04/2024

Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 1190 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Formation financée par Pole-Emploi
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

Elaboration de son projet professionnel finalisé dans un plan d'action.
Poursuite d'études :
A définir selon son parcours et son projet défini dans le plan d'action :

– Soit une insertion professionnelle en tant que serveur
– Soit une poursuite d'études avec ou Dossier dans le cadre d'une Validation des acquis de l'expérience
– Ou préparation d'un CAP option serveur

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :
referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité :
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com

Ré-entrainement Serveur en restauration

- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)