

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

Délivré par ALTERNANCES.COM sous l'autorité du Ministère du travail inscrit au RNCP-3442 / NIVEAU 3 CAP



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

1 / Développer l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal

- gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
- réaliser le merchandising
- participer au développement des ventes en prenant en compte le parcours d'achat du client
- analyser les objectifs commerciaux, les indicateurs de performances de l'unité marchande et proposer des ajustements à sa hiérarchie

2 / Animer l'équipe d'une unité marchande

- contribuer au recrutement et à l'intégration de nouveaux membres de l'équipe
- coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande et ajuster la planification horaire
- mobiliser les membres de l'équipe au quotidien





ADMISSION

Condition d'accès

- Par le biais d'un contrat d'apprentissage, à l'issue d'un entretien de motivation.

Accompagnement

- Définition de votre projet professionnel
- Ateliers de Techniques de Recherche d'Entreprises
- Coaching

STATUT DE LA FORMATION EN HYBRIDE : Distanciel + présentiel

- 1 jour en formation – 4 jours en entreprise (par semaine)
- 1 semaine en formation toutes les 5 semaines.
- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Plateforme Google Meet/Gototraining : enseignement à distance
- Équipements informatiques, vidéo-projecteurs



Si vous êtes en situation de Handicap, vous pouvez à tout moment contacter le référent Handicap. Nous mettrons tout en œuvre afin que vous puissiez suivre votre formation dans les meilleures conditions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION & D'EXAMEN

Les évaluations pour la formation se font sous les formes suivantes :

- D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)
- d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- des résultats des évaluations passées en cours de formation

ET APRÈS ?



À l'issue de cette formation, le candidat sera en mesure de travailler dans tous les secteurs du commerce, de la restauration. Il pourra exercer les métiers suivants :

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

DURÉE DE LA FORMATION

504 heures de formation

FRAIS DE FORMATION

10 100 € (ce tarif inclut formations à distance, évaluations, outils pédagogiques...)