



TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION NIVEAU 3 (CAP) - RNCP 34422

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'accueillir les clients et prendre les commandes, d'assurer le service et mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de la cuisine tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU

CCP 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Mettre en place les différents types de buffets.

CCP 2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table.
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

CCP 3 - Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service.
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet.
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.

LIEUX DE FORMATION

Centre d'affaires ROSNY 2, Rue Léon Blum 14ème étage,
93110 Rosny-sous-Bois

22 boulevard Charles Moretti, **13014 Marseille**

TARIFS

SANS CONTRAT : 3000€ (net)
AVEC CONTRAT : Montant fixé et financé par l'OPCO

PRÉ-REQUIS & DÉLAIS

- Français lu, parlé et écrit.
- Délai d'accès : 2 semaines

VALIDATION

- Titre professionnel de serveur en restauration.
- Attestation de compétences et de fin de formation.

PUBLIC & DURÉE

- Tout public
- 420 heures
- 1 jour de cours/semaine

NOS MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Affirmative : Cette méthode permet aux stagiaires de découvrir un nouveau contenu. Basée sur l'exposé, elle est utilisée par nos formateurs pour des actions d'information ou des apports théoriques.

Démonstrative : Dans la méthode démonstrative, les stagiaires apprennent par la pratique. Elle se base sur des exercices. Le formateur "fait", "fait faire" et "refait".

Interrogative : Elle permet aux stagiaires de découvrir de nouveaux contenus. Le formateur transmet un savoir à travers des questions qui permettent aux participants de réfléchir à des réponses pertinentes

Découverte : Cette méthode suscite l'imagination des stagiaires pour les mener à de nouvelles découvertes. Elle utilise par exemple le brainstorming.

Moyens techniques

Salle de cours et poste de travail
Internet haut débit et suite bureautique.

Moyens pédagogiques

Exposés, exercices, études de cas et simulations.

SUIVI PÉDAGOGIQUE

Rapports de stage
Bilans intermédiaires
Feuilles de présence émargées par les stagiaires.

ÉVALUATIONS

Questions orales ou écrites (QCM)
Dossiers à réaliser
Mise en situation
Entretien avec jury professionnel



01 45 28 76 57



contact@wenoies.fr



www.wenoies.fr