



SERVEUR-SE EN RESTAURATION

Son rôle : Le/la serveur-se prépare la salle et les équipements, puis accueille les clients.

Il/elle présente les menus, met en avant les suggestions du jour et répond aux questions sur les plats et boissons.

Il/elle conseille les clients, prend leur commande et vérifie régulièrement leur satisfaction.

Il/elle fait aussi le lien entre la salle et la cuisine.



LES ESSENTIELS



La formation se déroule à l'unité de Taravao et Raiatea



Elle dure environ 6 mois (du lundi au vendredi) soit 24 semaines



12 PLACES DISPONIBLES EN FORMATION

LE CFPA EN QUELQUES CHIFFRES



89 % de réussite au titre professionnel



78 % d'accès à l'emploi



98 % de stagiaires satisfaits

*Il est possible d'accéder également au titre professionnel par la voie de la VAE :

- se renseigner auprès du SEFI

LES AVANTAGES !



FORMATION QUALIFIANTE



INDEMNITÉ FINANCIÈRE PRÉVUE DURANT LA FORMATION



OBTENTION D'UN TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE NIVEAU 3 - CAP/BEP

Délivré par le Ministère du Travail



TOUT PUBLIC DEMANDEUR D'EMPLOI



**40 50 88 50
40 60 04 05**



CFPA POLYNÉSIE



www.cfpa.pf

SERVEUR-SE EN RESTAURATION



Types d'emplois accessibles : commis de restaurant, demi-chef de rang, chef de rang.

Titre de Niveau 3 (CAP/BEP) Arrêté n°904/CM du 13 juillet 2012 modifié



OBJECTIF DE LA FORMATION

La formation comprend 3 activités principales, renforcées par 1 période de stage en entreprise (4 semaines).

Période d'intégration

Accueil des participants, présentation des objectifs, découverte de l'environnement professionnel et adaptation du parcours de formation.

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets.

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueil de la clientèle
- Présentation de l'offre cartes et menus
- Prise de commande client
- Communication aux services concernés.

Réaliser le service en restauration :

- Préparation et service des boissons
- Service et débarrassage des mets sur table
- Préparation, vérification et encaissement d'une addition.

Période de synthèse : réalisation d'un service complet

Préparation à la certification et session d'examen

PRÉREQUIS

- Niveau scolaire : Lire, écrire et compter
- Disposer d'un projet professionnel réfléchi en amont est recommandé
- Niveau 1 en anglais

MISSIONS PRINCIPALES

- Préparer et organiser le service en restauration.
- Accueillir et conseiller les clients.
- Assurer le service et l'encaissement.

Conditions de travail :

Il/elle travaille en station debout prolongée, assure de nombreux allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il/elle est soumis à des périodes d'activité soutenues.

L'emploi s'exerce en horaire de jour ou de soirées, en continu ou avec des coupures et souvent les dimanches et jours fériés.

Évolution professionnelle :

- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Assistant(e) de maître d'hôtel

Formations complémentaires inclus :

- PSC1
- Gestes et Posture
- Initiation informatique
- HACCP

Méthode et modalités d'évaluation :

Approche théorique, mise en situation pratiques, stage en entreprise, évaluations formatives

Devenir stagiaire en 3 étapes :

- Réunion d'information collective
- Test de positionnement
- Entretien Technique