

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des plats 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.

A l'issue de cette formation, vous serez capable de 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 buffet .

A l'issue de cette formation, vous serez capable d'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..

A l'issue de cette formation, vous serez capable de 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.

Prérequis :

- Âge : de 15 ans à 30 ans
- Niveau d'entrée: 3e
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- Pour une bonne adaptation en formation, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Modalités d'inscription :

- Dossier de candidature complété
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage au Attestation d'engagement de l'employeur.

Type d'emplois accessibles :

en fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut être serveur en restauration / commis de restaurant / demi-chef de rang / chef de rang

Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux personnes en situation de handicap.

Contrat en Alternance

Info Pratique:

Code RNCP : 34422

Niveau de sortie : niveau 3

Rythme de l'alternance : 1 à 2 jours par semaine en UFA et 3 à 4 jours en entreprise. Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise. Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription

Durée de la formation : 12 mois

Coordonnées:

Adresse : 105 avenue Paul Marcelin,
69120 Vaulx-en-velin

Tél : 09 55 86 14 55

Mail : ecslyon@yahoo.com

Site Internet: ecslyon.fr