

GARCON SERVEUSE DE RESTAURATION

Objectif global de l'action :

L'objectif de la formation est de préparer le candidat au métier de serveur de restaurant

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

- S'adapter à une clientèle variée (écoute, disponibilité...).
- Organiser rationnellement son travail.
- Exécuter les tâches avec célérité et dextérité.
- Se déplacer dans un espace parfois réduit et encombré.
- Mettre en place et débarrasser la salle, entretenir le matériel et les locaux.
- Effectuer le service des mets et des boissons selon les règles et techniques d'usage.
- Accueillir et renseigner les clients, présenter des produits et susciter la vente.
- Effectuer des opérations d'écriture et de calcul (bons de commandes, additions...).
- Enregistrer, reformuler et transmettre des informations, des messages et des consignes.

Public visé : Demandeur d'emploi bénéficiaire de l'allocation de retour à l'emploi (ARE)

Pré requis : Intérêt pour le métier - Projet professionnel validé par un bilan ou un accompagnement professionnel.

Durée : 455 heures dont 105 heures en entreprise

Date de début : 08.09.08 **date de fin :** 05.12.08

Nombre de stagiaires : 10

Lieu de formation : Strasbourg

Méthode pédagogique

Exposés de l'intervenant, exercices en sous-groupe, mises en situation, jeu de rôle.

Alternance d'apports de connaissances théoriques et de mises en applications réelles

Validation : Certificat de compétences avec jury de validation

Evaluation finale selon référentiel CQP SERVEUR et rédaction d'un portefeuille de compétences pour chaque stagiaire.

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

Connaître le fonctionnement juridique et l'aspect social de l'entreprise

PRESENTATION DES METIERS DE L'HOTELLERIE - RESTAURATION

Permettre aux participants d'avoir une vue d'ensemble des métiers et des fonctions de la restauration

TECHNOLOGIE & GESTION DU RESTAURANT ET DE LA SALLE

Acquérir les connaissances de base du métier, ses techniques, son environnement, ses pratiques

Acquérir les connaissances nécessaires à l'emploi.

CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES DENREES

Connaître les matières et les produits, savoir les reconnaître, savoir les associer

SENSIBILISATION AUX NORMES HACCP

Comprendre les principes et leurs applications pour la mise en œuvre d'une démarche HACCP

Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise

ARITHMETIQUE APPLIQUEES A LA PROFESSION

Savoir calculer et appliquer les 4 opérations. Etre capable de calculer un prix, et rendre la monnaie et gérer la caisse

DEVELOPPEMENT PERSONNEL ET SAVOIR ETRE

Mieux se connaître, mieux connaître les autres et mieux comprendre. Découvrir ses propres possibilités de changement pour améliorer ses relations humaines. Comprendre les résistances au changement et les prendre en compte. Acquérir plus de confiance en soi, savoir s'affirmer, pour mieux exprimer ses idées son enthousiasme et ses sentiments positifs.

MOBILISATION VERS L'EMPLOI

1- Comprendre les interactions de la vie en entreprise, les enjeux, les impératifs et les contraintes afin de définir son cadre d'intervention.

2- Savoir présenter et valoriser son dossier de candidature, décrypter les offres d'emploi, cibler les entreprises, convaincre de ses aptitudes, potentiels et compétences lors d'un entretien d'embauche

3- Rechercher et trouver un terrain de stage pratique

TRAVAUX PRATIQUES

Acquérir les compétences et le savoir être nécessaires à l'emploi. Application pratiques et professionnelles .

Pour toutes informations :

ANPE HAUTEPIERRE : Madame Claudie Hoogstel - Tél. 08 11 55 01 67

C A C : Alexandre Ruch - Tél. 03 88 15 58 68

Informations collectives :

Judi 28 août 2008 à 9 heures

Mercredi 3 septembre à 9 heures

Préinscription en ligne : www.cac-formation.com rubrique agenda des formations