

# CQP SERVEUR EN RESTAURATION



Inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles

## OBJECTIFS

Le serveur prépare et organise une salle de restaurant  
Assure l'accueil de la clientèle, prends les commandes, présente la note, effectue les opérations d'encaissement et assure le bon déroulement du service jusqu'à la prise de congés des clients  
Débarrasse, nettoie et remet en place.  
Maîtrise et applique les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (Démarche HACCP).

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE :

#### Travaux pratiques de restaurant :

- mise en place, accueil, prise de commande
  - gestion de la cave option sommellerie
- #### Techniques appliquées en restauration :
- assurer le service, gérer une suite, départ du client
  - approvisionnement option sommellerie

### DOMAINE HYGIENE ET SECURITE :

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à la sécurité.

### DOMAINE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE :

Communication et commercialisation sommellerie  
Relation clientèle

## DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET RESSOURCES

### METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Accompagnement assuré par un formateur référent

### RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

## PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de serveur (euse).

**DATES :** A définir

**DUREE :** de 210 à 315h (en alternance).

**LIEU DE FORMATION :** En centre et en entreprise.

**FINANCEMENT** CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION  
Plan de formation Entreprise  
CIF