



## PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

### TAFP Serveur en Restauration

#### Durée

520 heures dont 40 heures de suivi individualisé.

#### Profils

Tout public à partir de 16 ans.

#### Prérequis

Compréhension orale et écrite du français, motivation pour les métiers.

#### Tarif

Le montant de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur sous conditions d'adhésion à jour.

#### Délai d'accès

Les contrats de professionnalisation peuvent être signés à tout moment de l'année.

#### Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter.

#### Objectifs pédagogiques

Etre capable d'accueillir et de prendre les commandes, faire une mise en place et le départ client.

#### Programme

Bloc 4 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.

Bloc 5 (Bloc 6) Assurer la sécurité des personnes et des lieux.

Bloc 6 (Bloc 9a) Réaliser les préparations culinaires de bases froides.

Bloc 7 (Bloc 11b) Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme A2.

Bloc 9 (Bloc 17) Gérer l'encaissement.

Bloc 1 (Bloc 1) Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation.

Bloc 2 (Bloc 2) Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients.

Bloc 3 (Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc 8 (Bloc 15a) Effectuer un service en salle traditionnel.

#### Équipe pédagogique

Mme Estelle Martin, Mme Lison De Block.



## PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

### Modalités pédagogiques

Supports pédagogiques, matériel de vidéo projection, salle de formation équipée avec ordinateur, plateaux techniques.....

### Méthodes d'évaluation

Evaluation préalable, évaluation continue et évaluation finale.