



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

TFP 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.