

FORMATION SERVEUR·EUSE EN RESTAURATION

- Du 6 février au 7 avril 2023
- Au lycée hôtelier La Closerie à St-Quay-Portrieux
- 1 semaine de stage en entreprise



CONTENU DE LA FORMATION

La formation prépare au CCP1 (bloc de compétences) "accueillir, conseiller le client et prendre sa commande", du Titre professionnel Serveur en restauration.

Compétences métier

- Accueillir la clientèle en français et anglais
- Connaître les différentes techniques d'accueil
- Accueillir les clients et s'adapter aux spécificités de la clientèle
- Gérer la capacité d'accueil de l'établissement
- Connaître et conseiller
- Les différentes boissons
- Les régions viticoles françaises, les principales appellations et les méthodes de vinification
- Les familles de fromage et les principales appellations culinaires
- Connaître le vocabulaire culinaire, des vins et des fromages en anglais
- Présenter l'offre commerciale et prendre la commande client

Accompagnement vers l'emploi

Hygiène en restauration