

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

PARCOURS PROFESSIONNALISANT CARED + CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION*

* APRÈS VALIDATION DU PARCOURS CARED



Auvergne - Rhône-Alpes*

* Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en Conseil d'Etat avant le 1^{er} octobre 2016, après avis du Conseil Régional.

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir moins de 26 ans et avoir pour projet professionnel d'intégrer le service restauration d'un établissement touristique et hôtelier.

DURÉE DU PARCOURS

Dans le cadre du CARED : 840 h de formation dont 224 h en entreprise réparties en 2 périodes.

(Après validation du parcours CARED, le parcours se poursuit sur un contrat de professionnalisation de plus de 6 mois)

Dans le cadre du Contrat de professionnalisation : 938 heures de formation dont 700 heures d'application en entreprise.

DATES

CARED

Du 21/11/16 au 05/05/17

Périodes d'application en entreprise :

Du 15/12/16 au 06/01/17

Du 05/04/17 au 25/04/17

(congés du 09/01/17 au 13/01/2017)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Du 15/05/17 au 17/11/17

Période d'application en entreprise :

Du 22/05/17 au 06/10/17

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CARED (Contrat d'Aide et de Retour à l'Emploi Durable) en partenariat avec la région Auvergne - Rhône-Alpes suivi d'un contrat de professionnalisation.

ADMISSION

Contactez la mission locale de rattachement en région pour connaître les dates des info coll + CV + Lettre de motivation + dossier de candidature + Entretien

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH - Village Club « La Gaillarde »
RD 559 - 83380 Les Issambres

Pendant toute la durée du parcours l'hébergement et la restauration sont assurés sous conditions.

MODULES DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- ❑ CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
- ❑ RÉALISER LES TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION
- ❑ ACCUEILLIR AU BAR OU EN SALLE, CONSEILLER ET PRENDRE DES COMMANDES, EN TENANT COMPTE DES SPÉCIFICITÉS DE LA CLIENTÈLE
- ❑ RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION
- ❑ ANGLAIS
- ❑ COMPÉTENCES DE BASE / COMPÉTENCES TRANSVERSES

OBJECTIFS DE FORMATION

- Exercer le poste dans tout type de restauration
- Effectuer les opérations de service en salle (dressage des tables, accueil des clients, prises de commandes...)
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Travailler seul ou en équipe
- Développer ses compétences clés afin de favoriser son insertion ou évolution professionnelle
- Développer des compétences transversales, transférables vers d'autres métiers, facilitant ainsi les transitions professionnelles

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Forte motivation professionnelle
- Disponibilité et mobilité
- Rigueur
- Organisation, méthode
- Adaptabilité aux évolutions techniques
- Respect des processus méthodologiques précis
- Respect des règles d'hygiène
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Résistance physique

NIVEAU DEMANDÉ

1er cycle de l'enseignement, CAP, Brevet des collèges.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

- Dans le cadre du CARED, validation + attestation de fin de formation
- Dans le cadre du contrat de professionnalisation,
 - Titre professionnel de Serveur(euse) en Restauration de niveau V
 - CCP 1 – Réaliser les travaux préalables au service en restauration
 - CCP 2 – Accueillir au bar ou en salle, conseiller et prendre des commandes, en tenant compte des spécificités de la clientèle
 - CCP 3 – Réaliser le service en restauration
- Certification complémentaire (une spécificité IFETH) :
 - VOLTAIRE®: compétences en orthographe



ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 formation complète et adaptée aux établissements touristiques et hôteliers, pour un métier en tension dans un secteur d'activité dynamique
- 1 pédagogie axée sur la mise en situation professionnelle
- 1 formation qui s'appuie sur le développement des compétences transversales nécessaires pour sécuriser l'employabilité

QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise au sein du Village Club « La Gaillarde », il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- **Autres services** : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, piscine (de mai à septembre), plage à 100 m, parking, laverie

APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE
04 94 81 32 95

ADRESSE
Boulevard J.F. Kennedy
83520 Roquebrune sur Argens

FAX
04 94 81 32 90

Mise à jour : 01/09/2016

+ d'infos sur www.ifeth.com



SARL / SIRET 502 689 516 00024 / Code APE 8559A /
Numéro de déclaration : 93 83 04245 83

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

PARCOURS PROFESSIONNALISANT CARED + CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION*
* APRÈS VALIDATION DU PARCOURS CARED

PARCOURS DE FORMATION

□ CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
- Travailler en équipe
- Connaître les attentes et les besoins du client
- Connaître les différentes gammes et familles de produits
- Utiliser des fiches techniques
- Connaître le matériel et les ustensiles
- Connaître les différents produits d'entretien et les consommables

□ RÉALISER LES TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

□ ACCUEILLIR AU BAR OU EN SALLE, CONSEILLER ET PRENDRE DES COMMANDES, EN TENANT COMPTE DES SPÉCIFICITÉS DE LA CLIENTÈLE

- Accueillir la clientèle en français et en anglais
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

□ RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et en buffet
- Préparer, vérifier une note et l'encaisser

□ ANGLAIS

- Niveau intermédiaire supérieur - B2- du Conseil de l'Europe

□ COMPÉTENCES DE BASE / COMPÉTENCES TRANSVERSES HYGIÈNE PRÉVENTION RÉGLEMENTATION

- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations froides et chaudes
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution.
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

INFORMATIQUE

- Environnement informatique / Traitement et production (Excel / Word) / Recherche de l'information / Attitude citoyenne / Communication
- Communication / Raisonnement / Environnement professionnel et culture d'entreprise

LA PLURI-CERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+



TOSA Centre Agréé

