

# FORMATION SERVEUR(SE) EN RESTAURANT ET BAR

**Durée :** 588  
518 h en centre  
70 h en entreprise

**Dates :**  
Du 23 novembre 2018  
au 1er avril 2019

**Public :**  
Demandeurs d'emploi

**Lieu de formation :**  
**CANNES**

**Validation :**  
Attestation de stage



Serveur (se) en restauration est un métier riche, animé, dont la vocation première est de **garantir à ses clients une prestation de qualité**. Son rôle est d'**assurer le service des mets de la carte et des boissons**, de plus, ses **bonnes connaissances en vins, en fromages et en produits du terroir** font de lui un conseiller incontournable pour le client.

## OBJECTIFS

Assurer l'accueil du client.  
Conseiller les clients et prendre la commande.  
Assurer le service, facturer et encaisser au restaurant et au bar.  
Organiser son travail.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du métier et de l'environnement professionnel
- Posture et savoir être professionnels
- Techniques de base du service en restaurant (traditionnel et Banquet)
- Technologie et techniques de base du service en bar et brasserie
- Techniques d'accueil et de ventes
- Organisation et gestion du poste de travail
- Prise de commande et encaissement
- Hygiène et la démarche HACCP
- Anglais professionnel hôtellerie restauration
- Développement durable
- Techniques de recherche d'emploi digitales
- Périodes d'application en entreprise

## PRE-REQUIS

- Goût du service et de relations humaines
- Résistance physique
- Lecture, écriture, compréhension du français, maîtrise du calcul, niveau infra IV
- Disponibilité (travail WE et jours fériés)

**PROM HÔTE**  
**ifitel**



**Renseignements et inscriptions :**  
04 93 68 54 89

**Mail :**  
cannes.paca@promhote.net

**Site :** www.promhote.net

**Tel :** 04 93 68 54 89