

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE : SERVEUR(SE) EN RESTAURATION - OPTION SOMMELLERIE

Diplôme



## Objectifs

- Effectuer le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client
- Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise
- Contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.
- Acquérir les capacités techniques et relationnelles du métier



## Reconnaissance de la formation

Certificat de Qualification Professionnelle - IH Serveur en Restauration - Option Sommellerie (Certificat de l'Industrie Hôtelière validé par la CPNE)



## Lieux de formation

Consultez la rubrique « Vos interlocuteurs à travers toute la France »



## Durée indicative

- 6 à 12 mois en alternance
- 6 à 8 mois en continu
- (Parcours individualisé et modulable)

Le/la serveur/se exerce dans des établissements de restauration où s'effectue un service à table. L'activité s'exerce debout, implique des allées et venues et de multiples manutentions. Ses activités principales sont :

- la mise en place de la salle
- l'accueil de la clientèle
- la prise de commande et le service
- l'établissement et la présentation de la note, l'encaissement



## PROGRAMME

### 1 / Mise en place

- Nettoyer les locaux et le matériel
- Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Dresser les tables, mettre en place des consoles de service
- Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
- Vérifier le matériel à mettre à disposition

### 2 / Accueil et prise de commande

- Accueillir les clients
- Proposer les apéritifs et les servir au plateau
- Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions
- Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation
- Établir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu
- L'accord des mets et des vins, le conseil au client
- Faire goûter et servir les boissons
- Veiller au suivi des commandes
- Assurer le renouvellement du pain et des boissons
- Débarrasser et redresser les tables
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service
- Proposer et servir des boissons chaudes
- Service des buffets-banquets

### 3 / Départ client

- Établir et présenter les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Raccueillir les clients et remettre les vestiaires

### 4 / Option sommellerie

- Approvisionnement 28h
- Gestion de la cave 52h30



## CONDITIONS D'ENTRÉE

- Niveau classe de 3<sup>e</sup>



## MÉTHODES, TECHNIQUES ET ANIMATION

- Intervention d'un formateur habilité, avec ancienneté professionnelle et expertise du domaine
- Mise en pratique professionnelle
- Travail à partir de documents authentiques professionnels
- Remise de documents de synthèse