

# Ré-entraînement Serveur en restauration

Mis à jour le 30 janvier 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel dans la filière  
Hôtellerie restauration confirmé  
S'engager à se donner les moyens  
d'une mobilité  
Savoir lire, écrire et compter

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Non certifiant

## Public visé

Demandeur(euse)s d'emploi

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

70 heures

## Validation

Attestation de fin de formation

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Évaluation tout au long de la  
formation

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Nombre de participants

10 participants maximum

## Entrée et sortie

## Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :

Se réappropriier les gestes et postures liés au métier « Serveur en restauration »

Travailler sur la revalorisation de soi et les savoirs-être.

S'approprier les protocoles sanitaires et d'hygiène

Objectifs pédagogiques :

Compétences :

Acquérir les techniques de base de service

Développer son attitude de travail en service

Respecter les règles d'hygiène

Mettre en œuvre une attitude d'écoute client

Les différentes séquences de la formation doivent également permettre de renforcer les compétences clés liées au métier « Serveur en restauration »

. Attitude accueillante avec la clientèle, développement d'une bonne mémoire visuelle et auditive

. Adresse physique et prudence lors du service,

. Capacité à travailler en équipe avec le personnel du bar et de la cuisine pour garantir la fluidité du service,

. Capacité à s'adapter et à réagir à tout incident ou dysfonctionnement.

## Contenu

Les techniques métiers liés au service

Prise en compte des protocoles d'hygiène

Confiance et revalorisation de soi suite à l'interruption de l'activité professionnelle

## Modalités pédagogiques

Groupe dédié,

Formation en présentiel.

## Profil des intervenants

Formateur(rices)

Professionnel(le)s du secteur

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie interactive, du questionnement, de l'analyse

Échanges et discussions

Analyse de pratique

## Moyens pédagogiques

# Ré-entraînement Serveur en restauration

## permanente

Non

Plateau technique, cuisine et salle restauration pédagogique du lycée Diderot à Langres  
Salle de cours, ordinateurs et imprimantes, vidéo

## Durée

Volume global : 70 h

## Délais et modalités d'accès

Du 25/03/2024 au 05/04/2024

## Financements possibles

TARIF

Parcours complet : 1190 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Formation financée par Pole-Emploi

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## Poursuite de parcours

Elaboration de son projet professionnel finalisé dans un plan d'action.

Poursuite d'études :

A définir selon son parcours et son projet défini dans le plan d'action :

- Soit une insertion professionnelle en tant que serveur
- Soit une poursuite d'études avec ou Dossier dans le cadre d'une Validation des acquis de l'expérience
- Ou préparation d'un CAP option serveur

## Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :

referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité :

referent.mobilite@gretasudchampagne.com

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com

## Ré-entraînement Serveur en restauration

- 03 25 71 23 80
- [www.gretasudchampagne.com](http://www.gretasudchampagne.com)
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)