

Objectifs : Le titulaire de ce diplôme est capable de :

- Mettre en place les locaux et les équipements
- Accueillir le client, lui proposer des mets et des boissons, prendre la commande et assurer le service
- Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Organisation de la formation :

Durée : 32 heures par semaine sur 1 an

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- un restaurant d'application
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières semi-professionnelles :

- Communication, Vente et Commercialisation
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Anglais professionnel
- Sciences appliquées
- Dossier de synthèse professionnel

Matières professionnelles :

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 30 ans pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

Poursuite de formation :

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier

Débouchés :

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bouretf@cfmda.fr

