



CQP SERVEUR EN RESTAURATION OPTION SOMMELLERIE

Institut de Formation Professionnelle 43



ROLE EN ENTREPRISE

Le serveur travaille en équipe entre la salle et la cuisine.
C'est un métier de contact, ponctué de périodes de "coups de feu".
Il accueille et accompagne les clients, présente la carte des mets et propose les suggestions du jour.
Il annonce les commandes en cuisine.
Il est chargé également de dresser et débarrasser les tables.

● ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration:

- restauration collective
- restauration traditionnelle
- restauration commerciale / rapide / cafétéria

FONCTIONS

Commercialiser les produits des cartes

Accueillir et conseiller le client.

Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes, ...) au sein d'un établissement de restauration selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Approvisionner la cave (réception des livraisons), réaliser l'inventaire, gérer les stocks..

CONDITIONS D'ADMISSION

Que vous soyez un jeune en formation initiale ou un salarié lancé dans la vie active, différentes voies d'accès s'offrent à vous pour obtenir un CQP:

- le **contrat de professionnalisation** s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion.
- la **Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)** permet à chacun de faire reconnaître ses compétences professionnelles et personnelles par une certification.
- la **Période de professionnalisation**, le Droit Individuel à la Formation (**DIF**), le Congé Individuel de Formation (**CIF**) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix.

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle.

Nous consulter pour mettre en place votre projet.

CQP SERVEUR EN RESTAURATION OPTION SOMMELLERIE



FORMATION

Certification professionnelle qui atteste d'une qualification dans la branche de l'hôtellerie restauration (CPNEIH).

Formation accessible à tout le monde

Compétences professionnelles acquises rapidement

Durée de la formation adaptable selon le candidat.

Programme de formation personnalisé (bilan de connaissances) et adaptable afin de répondre aux besoins du candidat.

Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur désigné par l'entreprise.

● FONCTIONNEMENT

Pour un contrat en alternance prévoir:

- au minimum 15% du temps en CFA
- au moins 6 mois de formation en CFA
- nombre suffisant de séquences d'évaluation à réaliser dans l'entreprise en présence du tuteur et du candidat.

Pour les autres dispositifs 2 évaluations sont prévues (début et fin de formation).

Durée de la formation	Nombre minimal de visites
Jusqu'à 6 mois	5 visites
de 6 mois à 12 mois	6 visites
Au-delà de 12 mois	Durée en mois/2

● REFERENTIEL DE COMPETENCES

Mise en place

Mettre en place la salle de restaurant
Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
Nettoyer les locaux et le matériel

Accueil et prise en charge

Accueillir et conseiller le client
Présenter les supports de vente, informer sur les suggestions du jour, vendre les produits du restaurant
Etablir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités

Départ client

Etablir les additions et les présenter
Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
Raccompagner les clients et remettre les vestiaires

Option sommellerie

Approvisionnement

Gérer les stocks
Réaliser l'inventaire de la cave
Réceptionner les livraisons

Gestion de la cave

Aider à concevoir la carte des vins
Faire des propositions pour l'achat des boissons
Mettre en place la cave du moment en collaboration avec la cuisine

Commercialisation et conseil

Goûter, déguster (vins, eaux), présenter et parler des vins
Faire des propositions en fonction des mets consommés
Servir les boissons dans les règles de l'art

Institut de Formation Professionnelle 43



Renseignements :

I.F.P. 43 - CFA Interprofessionnel de Haute - Loire

Les Yssets - 43370 BAINS

Tel : 04 71 57 98 00 Fax : 04 71 57 53 06 Mail: contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr



CONTRAT D'OBJECTIFS ET DE MOYENS
POUR LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION DE L'APPRENTISSAGE

