

# Au Menu! Le CQP Serveur



**UNE FORMATION  
SUR MESURE  
POUR DEVENIR UN AS  
DU SERVICE**



**POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ  
LE CENTRE DE  
FORMATION L'ATELIER  
AU 03.88.65.86.16**



# Vous aimez la convivialité, faire plaisir et le partage des bonnes choses ?

## Les métiers du service en salle sont peut-être faits pour vous !

*"Le service en salle est une chose qui ne s'improvise pas. C'est un art de vivre à la française : L'art de servir, de recevoir et de se mettre à table. C'est offrir une qualité d'accueil, une ambiance, une attention, un moment inoubliable aux clients."*

De la mise en place de la salle de restaurant à la prise de congé, comment assurer un bon déroulement de service en salle ? Comment participer à l'image de qualité de l'établissement ?

Notre formation au service en salle vous permettra de maîtriser les techniques professionnelles et l'art du service à table.

### Objectifs pédagogiques de la formation Service en salle

- **Appréhender l'importance de l'accueil dans un restaurant**

- La notion d'accueil dans son sens le plus large
- La prise en compte des besoins
- Les attentes et craintes des clients
- L'anticipation des attentes

- **Préparer la salle et les espaces attenants,**

- Réceptionner et stocker des marchandises,
- Connaître les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les techniques de nappage et de mise en place

- **Maitriser l'art de l'argumentation commerciale et prendre une commande en salle**

- Travail sur la connaissance des produits : régions viticoles, fromages...

- **Maitriser l'art du service à table,**

- Rappel des différentes techniques de service: à l'assiette, à l'anglaise ou au plat
- Le service de toutes les boissons : Apéritifs, vins, digestifs t autres boissons chaudes ou froides

- **Gérer la facturation et l'encaissement**



### Méthodes Pédagogiques

La formation est totalement **individualisée et personnalisée**

La formation est structurée autour de **différents blocs de compétences** pouvant être **validés séparément et successivement** jusqu'à l'obtention partielle ou intégrale de l'une des certifications de branche.

Un **plan de formation individualisé** sera coconstruit avec vous, en lien avec votre choix de parcours de qualification.

La **durée de formation est variable et ajustée selon vos acquis**.



## DIPLÔME RECONNU PAR LA PROFESSION

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH.

La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation.

**La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.**