FILIERE HOTELLERIE ET RESTAURATION
CQP SERVICE EN RESTAURATION

Niveau V

Conditions requises :
- Demandeurs d'emploi qualifiés dans le secteur mais sans diplôme du secteur et demandeurs d'emploi non qualifiés avec ou sans diplôme.
- Salariés dans le cadre de la VAE CQP IH incomplète (modules), salariés en reconversion, individuels
- Nécessité d'une capacité à s'adapter au rythme de travail parfois intensif. Des aptitudes physiques à la station debout et une présentation personnelle soignée sont des atouts. L'intérêt pour le contact et la relation commerciale sont vivement conseillés.

Sélection :
- Information collective organisée par le centre de formation avec le concours du Pôle Emploi et de la Mission Locale Angevine.
- Tests d'aptitudes en situation réelle individuelle et collective.
- Entretien individuel et évaluation du projet professionnel

Validation :
- Titre reconnu et mis en place par la branche professionnelle du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et validé par l'organisme certificateur : ADEFIH.
- La validation des compétences peut être totale ou partielle. Un livret de validation des compétences est complété lors des stages en entreprise par un tuteur reconnu et formé par le centre de formation. Ce livret sous le contrôle du centre de formation est envoyé en fin de cycle à l'ADEFIH pour délibération du jury. Le stagiaire reçoit alors un certificat de qualification professionnelle où son précisément identifiées toutes les compétences validées pour le niveau requis.
- Le centre de formation remettra une attestation de fin de formation.

Objectifs de la formation :
Effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.
Promouvoir le service des boissons, conseiller et servir les vins, s'occuper de la gestion de la cave.

Contenu de la formation :
- METTRE EN PLACE LA SALLE DU RESTAURANT
- ACCUEILLIR LE CLIENT ET ASSURER LE SERVICE
- PRENDRE UNE COMMANDE
- ASSURER LE DEPART DU CLIENT
- APPROVISIONNER LA CAVE : BOISSONS ET VINS
- GERER LA CAVE : ACHAT, ROULEMENT DES STOCKS
- COMMERCIALISER ET CONSEILLER LE CLIENT DANS LE CHOIX D'UN VIN
- S'INTEGRER ET FAIRE LE BILAN DURANT LA FORMATION
- SE PREPARER ACTIVEMENT A LA RECHERCHE D'EMPLOI

Durée de la formation :
Formation de 821 h du 4/01/2012 au 15/06/2012 s'articulant de la façon suivante : 436 h au centre de formation et 385 h de stage en entreprise. La formation se déroule en rythme alterné avec une durée hebdomadaire de 35 h en centre de formation et en entreprise.

Emplois visés :
Métiers du service en hôtellerie restauration.

Statut :

	Conditions de prise en charge	*Rémunération*
Demandeurs d'emploi	Prise en charge possible du coût de la formation	Indemnités chômage ou rémunération versée par la région
Salarié (Congé Individuel de Formation)	Prise en charge du coût de la formation et du salaire par le FONGECIF.	Maintien de 80% à 100% de la rémunération

Lieu de formation :
Etablissement de formation d'Angers, Centre Pierre Cointreau

Contact :
Chambre de commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire
Nelly LEBLANC
Tél. : 02 41 20 53 40
Email : nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr
www.cciformation49.fr

Région PAYS DE LA LOIRE
l'Europe s'engage en Pays de la Loire Fonds Social Européen
AFAQ ISO 9001 AFAQ N° 1997/8497