



Parcours Qualifiants CQP-ih Serveur(se) en restauration Option Sommellerie

L'activité s'exerce dans les établissements de restauration où s'effectue un service à table. Le plus souvent il s'agit d'établissements de petite taille. Le contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant est permanent.

L'activité implique le port et la manipulation de plats chauds et la station debout prolongée. Le port d'un uniforme peut être requis.

Le serveur travaille en autonomie ou sous la direction d'un(e) responsable. Le plus souvent, il assure seul la responsabilité de son rang, mais il peut, dans certains cas, être assisté d'un commis de salle.

Le public concerné

Tous les collaborateurs qui souhaiteraient qualifier leurs compétences.

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) s'adressent aux demandeurs d'emploi ou aux salariés lancés dans la vie active.

Les prérequis

VAE : pouvoir justifier de 1 an d'expérience

Forte volonté de s'impliquer et de progresser

La durée

24 heures en VAE *ou* **140 heures** en alternance professionnalisante
ou **280 heures** en continu et **140 heures** de stage

Objectifs pédagogiques ■

- 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 alimentaires.
- Approvisionner la cave (réception les livraisons, réalise l'inventaire, gère les stocks...).
- Commercialiser les produits des cartes et conseiller le client.



Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques