

New



## Parcours Qualifiants CQP-ih Maître d'Hôtel en Restauration

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 grande taille. Le contact avec la clientèle, les personnels de salle et de cuisine, le directeur de restaurant est permanent.

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

Le Maître d'Hôtel travaille en autonomie ou sous la direction du responsable de l'établissement. Le plus souvent, il assure seul la responsabilité du restaurant, mais il peut, dans certains cas, être assisté d'un assistant Maître d'Hôtel.

### 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* **70 heures** en alternance professionnalisante  
*ou* **140 heures** en centre de formation

### Objectifs pédagogiques ■

- Organiser le travail de la brigade de salle.
- Superviser la mise en place pour s'assurer que tout est conforme aux standards de qualité de l'établissement.
- Entretien de la relation commerciale avec la clientèle.
- Contrôler le déroulement du service.
- Gérer la facturation et les encaissements.
- Clôturer le service et la fermeture du restaurant.
- Manager et animer l'équipe.

### Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques

