

SERVICE DE LA RESTAURATION



Centre de formation
professionnelle Jonquière

9 mois de formation!

91%

DE PLACEMENT
DEPUIS 3 ANS



Le serveur accueille la clientèle, explique les menus et la carte des vins, prend les commandes et les communique à la cuisine ou au bar. Il priorise la satisfaction des besoins et les exigences de sa clientèle afin de lui offrir un service de qualité.

**PRENDS
TA PLACE**

MON PROFIL

HABILETÉS ET INTÉRÊTS

- Je suis apte à travailler debout et je m'adapte à des horaires variés
- J'ai de bonnes capacités de communication et je suis habile pour interagir avec la clientèle
- J'ai une bonne dextérité et le sens de l'observation
- Je possède un bon esprit d'équipe et le sens des responsabilités
- Je suis patient et résistant au stress
- Je suis respectueux, courtois et honnête
- Je suis rapide et j'ai le sens de l'organisation

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

CE PROGRAMME PRÉPARE À LA FONCTION DE :

Serveur, serveur de bar, hôte de restaurant et maître d'hôtel.

DANS LES ENDROITS SUIVANTS :

Hôtels et salles de réception, restaurants, bars et cafés, clubs de golf et services de traiteur.

CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire de l'entrée en formation et avoir obtenu les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation, avoir réussi le test de développement général (TDG) et posséder les préalables spécifiques;
ou
- ▶ Détenir une attestation d'équivalence de niveau secondaire (AENS).



CONTENU DU PROGRAMME

ÉNONCÉS DES COMPÉTENCES	HEURES
Se situer au regard du métier et de la formation	30
Adopter une approche client	60
Effectuer la mise en place et l'aménagement des espaces	45
Expliquer la composition des menus et des mets	75
Prendre et transmettre des commandes	30
Recevoir et transmettre de l'information en anglais	90
Effectuer des opérations de facturation et d'encaissement	30
Suggérer et servir des vins	90
Effectuer le service des boissons	75
Effectuer le service des banquets	90
Effectuer un service simple	120
Effectuer un service élaboré	120
S'intégrer au milieu de travail	105

INSCRIPTION

www.srafp.com

ou formulaire papier disponible dans les centres de formation professionnelle, les écoles ou les centres d'éducation des adultes

www.cfpjonquiere.com

418 695-5195