



Garçon ou serveuse de restaurant Titre Professionnel de niveau V
--

Le métier :

Vous exercez votre activité dans des restaurants adjoints à un hôtel (voire un bar ou une brasserie) ou dans des établissements assurant seulement la restauration. Vous travaillez le plus souvent en équipe. Vous accueillez les clients, prenez les commandes, servez les mets, les fromages et les vins, encaissez le paiement des clients. Vous pouvez également servir les boissons au bar.

Vous entretenez et mettez en place la salle, l'office et le matériel.

Vous pouvez travailler toute l'année dans un même établissement ou être saisonnier. Dans ce cas vous vous déplacez fréquemment et vous êtes, bien souvent, logés sur le lieu de travail.

La certification :

Titre professionnel de niveau V et/ou Certificat de Compétences Professionnelles (CCP). Il est également possible d'obtenir, par une démarche de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), le titre de garçon ou serveuse de restaurant en 4 certificats de compétences professionnelles et après un entretien avec le jury.

Durée : 700 h (5 mois environ)

La formation se compose de 4 modules qualifiants et d'une période d'alternance en entreprise.

Module 1 : Réaliser les travaux préalables au service

Module 2 : Gérer l'accueil, conseiller les clients et prendre la commande en français et dans une langue étrangère

Module 3 : Réaliser un service en restauration commerciale, procéder à l'encaissement

- Module 4 : Préparer et servir un buffet / banquet

Exigences de l'emploi visé :

Bonne résistance physique, pas ou peu d'antécédents allergiques, aptitude au travail en équipe, sens du service, présentation correcte.

Niveau demandé

Niveau fin de 3ème ou équivalent + des acquis en anglais correspondant au niveau 1 du référentiel européen des langues (comprendre, lire des phrases simples, se présenter).

A partir de 18 ans

Circonstances habituelles du travail :

Son activité se divise en trois phases distinctes :

- L'entretien de la salle, de l'office, du matériel
- La mise en place du restaurant, de l'office, du matériel :
- Le service à la clientèle (accueil et prise de commande, service du repas, facturation et encaissement)

Le garçon ou la serveuse peut être sédentaire s'il travaille à l'année dans un établissement. Il peut également être saisonnier. Il doit alors se déplacer fréquemment. Parfois, les employés sont alors logés sur les lieux de travail.

Avenir et promotion

Maître d'hôtel, directeur de restaurant