

### En résumé

Apprenez les techniques de service impeccable, l'art de la mise en scène des plats et l'art de créer une expérience gastronomique inoubliable pour chaque client. Devenez l'expert de l'accueil chaleureux, de la gestion de salle efficace et de la satisfaction client. Soyez prêt à éblouir les convives et à créer des souvenirs gastronomiques exceptionnels. Préparez-vous à faire de chaque repas une expérience unique et à exceller dans le monde de la restauration.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

### Objectifs :

#### BLOC 01

Réaliser les travaux préalables au service en restauration :

Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes.

Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.

Mettre en place les différents types de buffet.

#### BLOC 02

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais :

Accueil de la clientèle, présentation de l'offre commerciale (carte et menu), et prise de commande, communication de la commande en cuisine.

#### BLOC 03

Réaliser le service en restauration :

Préparation et service des boissons.

Service et débarrassage des mets sur table, service au buffet.

Préparation et vérification de l'addition, encaissement.

### Prérequis :

Ne pas être en situation d'illettrisme.

Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle.

### Participants :

Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

### Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

### Intervenants :

**4 620 €**

Durée et tarif à ajuster selon le calendrier de rentrée

---

 385 heures en 1 an

 Titre Professionnel

 Eligible au CPF

 Formation certifiante

**Dates et villes**

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

## Le contenu

### Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Technologie professionnelle.

Prévention Santé et Environnement.

Sciences alimentaires / Hygiène.

### Enseignement général

Anglais.

Communication.



# Méthodes, moyens et suivi

## Moyens et méthodes pédagogiques

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques.

## Moyen d'appréciation de l'action

Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.

## Suivi de l'action

Lors de l'exécution de la formation, une feuille de présence par séance devra être signée par le stagiaire.

## Modalité d'évaluation

*Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :*

D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).

D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.

Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

## Modalité de l'acquisition de la certification

Le titre professionnel est composé de deux blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation (conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du Ministère chargé de l'emploi).

## Accessibilité

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Pour un financement Pôle Emploi ou Transition Pro, nous contacter.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.



## Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

## Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France  
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - [ccifformation@grenoble.cci.fr](mailto:ccifformation@grenoble.cci.fr)  
[www.ccifformation-grenoble.fr](http://www.ccifformation-grenoble.fr)  
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

