



# Préposé au service de la restauration

## Tu as le goût...

- de servir des buffets
- de servir des banquets
- de monter des salles
- de servir les boissons

## Tu es une personne...

- qui a de la facilité à communiquer
- qui fait preuve de patience et de diplomatie
- qui a une bonne résistance au stress

## Tu veux travailler pour...

- les restaurants et les bars
- les hôtels et les auberges
- les salles de réception
- les traiteurs

## Contenu du programme

Modules	Heures
Hygiène et salubrité	12
Outillage et équipements et manipulation de l'outillage	12
Santé et sécurité en milieu de travail	12
Le métier de serveur	33
Les différents postes de travail	33
Le débarrassage	33
La mise en place	99
Accueil et réservations	33
Approche globale du client	33
Service à l'assiette, les autres types de service et le protocole de service	134
Les alcools, la bière et le vin – accords mets vins – vinification	136
La prise de commande	33
La facturation et opérations de caisse	33
Connaître et comprendre sa nourriture	33
Perfectionnement, pratique de service aux tables	131
Développement personnel et social	22
Méthode dynamique de recherche d'emploi	15
<b>Total</b>	<b>837</b>

## Préalable

- Aucun

## Lieu de formation

- Restaurant Le Piolet