

FORMATION EN APPRENTISSAGE SERVEUR EN RESTAURATION



INFOS PRATIQUES



Durée de la formation :

12 mois (1 semaine en école/ 3 semaines en entreprise)



Horaires des cours :

de 9h à 17h du lundi au vendredi



Lieu de formation :

25 rue de Romainville, 93100 Montreuil* (M°9 : Mairie de Montreuil)

*Etablissement recevant du public accessible aux personnes en situation de handicap



Financement :

Formation 100% financée par AKTO



Référents

Référent pédagogique : Isabelle JOVANOVIC
Référent administratif : Hajer BEN ATTIA
Référent Handicap : Isabelle JOVANOVIC
Référent mobilité nationale et internationale : Maïté MERLOT

Certifications préparées :

Titre à finalité professionnelle de serveur en restauration niveau 3 (RNCP 37860 - Certidev*)

Possibilité de valider la totalité ou par bloc de compétences

Diplôme de Français Professionnel

Débouchés :

Serveur / runner / Chef de rang / commis de salle / serveur-barista

Equivalence : non concerné

Suite de parcours : non concerné



MODALITE PEDAGOGIQUE

Formation 100% en présentiel

Cours théoriques et pratiques

Ateliers de mise en situation

Visites et découverte de

l'environnement professionnel

Stage en entreprise

Mise à disposition d'une tenue professionnelle et d'un livret d'accueil



CONTENUS DE LA FORMATION

- Français à visée professionnelle
- Cours de service théorique et pratique
- Savoirs de base (calcul, raisonnement logique, repérage dans le temps et l'espace)
- Découverte du secteur HCR
- Ateliers d'insertion professionnelle
- Accès au numérique
- Accompagnement social
- Développement des compétences douces



MODALITE D'EVALUATION

- Etudes de situation numérisée et questionnaire
- Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de service dans différents contextes
- Maîtriser les techniques de barista
- Découvrir ou approfondir le vocabulaire spécifique, les différents postes, et la réalité du secteur HCR
- Savoir communiquer dans un contexte professionnel
- Préparer son projet et son parcours pour une insertion professionnelle rapide et durable dans le secteur HCR

OBJECTIFS DE LA CERTIFICATION*

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

COMPETENCES VISEES PAR LA CERTIFICATION

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

POURQUOI FAIRE UNE FORMATION AVEC NOUS ?

1 UNE FORMATION SUR MESURE

Notre formation est pensée pour accompagner au mieux les apprentis vers une entrée en entreprise réussie. Celle-ci comprend :

- **2 semaines de préparation à l'alternance avec :**
 - des cours intensifs de français à visée professionnelle, adaptée et en contexte,
 - un accompagnement à la construction du projet professionnel,
 - des ateliers pour renforcer l'employabilité et développer son pouvoir d'agir.
- **12 mois de formation** au rythme d'une semaine à l'école et de 3 semaines en entreprise pour apprendre le métier de commis de cuisine, découvrir plus de 80 recettes et développer son aisance linguistique. Nos cours de cuisine sont pensés pour allier pratique et théorie et sont associés à des cours de français et de mathématiques et une sensibilisation à l'écoresponsabilité.
- La préparation de **deux certifications** : le TFP Commis de cuisine et le Diplôme de Français Professionnel.

2 UN ACCOMPAGNEMENT SOCIAL & PROFESSIONNEL PERSONNALISE

Nous accompagnons **chaque stagiaire** à la **construction de son projet professionnel** et dans **son parcours social** pour lever les freins à une insertion dans le monde professionnel réussie.

Notre **suivi professionnel** ne se limite pas au temps de la formation mais se poursuit jusqu'à l'**obtention d'un emploi stable**.

Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de **proposer des lieux de stage variés** (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en cohérence avec le projet de chacun.

3 UNE MISE EN LIEN PERSONNALISEE AVEC LES ENTREPRISES

Nous accompagnons les apprentis dans leur recherche d'une entreprise d'apprentissage. Notre vaste réseau de restaurateurs partenaires nous permet de proposer des lieux d'apprentissage variés (restaurants et hôtels étoilés, brasseries, restaurants traditionnels etc.) et en cohérence avec le projet professionnel de chacun.

4 NOTRE IMPACT

100%

**DE REUSSITE
A L'EXAMEN**

100%

**D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
DURABLE**

98%

**DE SATISFACTION
GLOBALE**

100%

**DES ELEVES
TERMINENT LA
FORMATION**

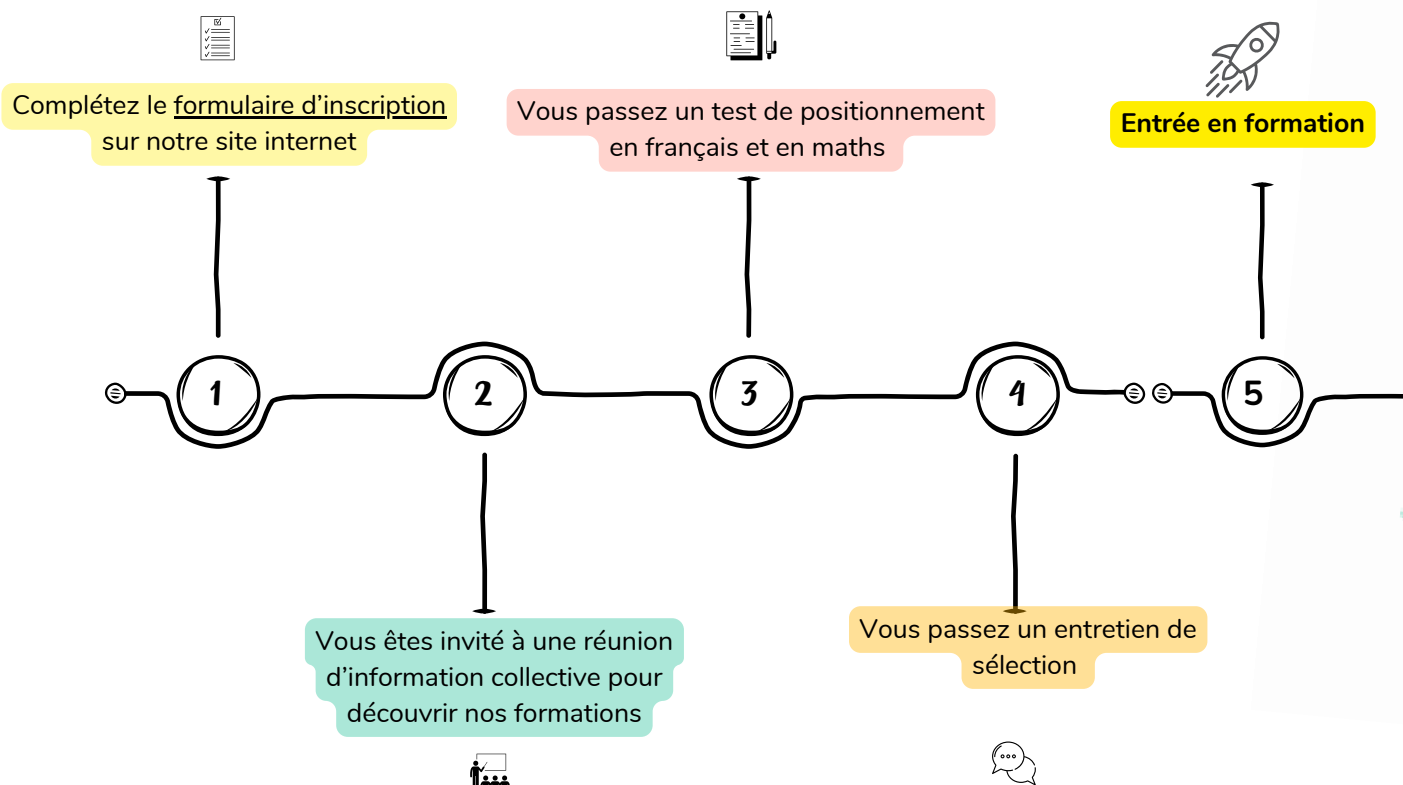
PRE-REQUIS

- Niveau A2 acquis à l'oral et à l'écrit au minimum
- Savoir lire, écrire et compter
- Avoir été scolarisé.e au minimum jusqu'à l'équivalent primaire
- Avoir un titre de séjour, un récépissé de demande de titre de séjour

PUBLIC VISE

- BPI ou ressortissant de pays tiers
- Avoir entre 18 et 29 ans

NOS MODALITES D'ADMISSION



COMMENT POSTULER ?

Vous remplissez les critères d'éligibilité ? **Inscrivez-vous à la prochaine session de recrutement** en vous connectant sur <https://www.ecoledescuistotsmigrateurs.com/notre-formation/#candidate> ou flashez ce QR code :



Vous souhaitez plus d'informations sur notre formation ?

N'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante :

ecole@lescuistotsmigrateurs.com