

## PREP Serveur/se + QP Serveur/se (parcours mixé)

### Objectif

Acquérir les compétences de base pour accéder au métier de serveur/se

- [Dates & lieux \(0\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

Sessions en cours de programmation

### Programme

Confirmation du choix professionnel (module PREP) - Objectifs : confirmer le choix professionnel vers le métier de serveur/euse

Contenus : visites d'entreprises, intervention de professionnels, enquêtes métier, mise en situation professionnelle sur des plateaux et au sein d'entreprises - 35h

Accompagnement vers l'emploi - Objectifs: adapter sa TRE pour optimiser l'accès à l'emploi. Définir, organiser et construire sa stratégie/méthode. S'outiller pour agir.

Maintenir engagement et motivation. Accès plateformes

numériques Pôle Emploi et AURA. Conseil post formation. - 21h

Hygiène et Sécurité (dont passage du Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail) - Hygiène et Sécurité (dont

passage du Certificat de Sauveteur Secouriste du

Travail) - 21h

Commercialisation Marketing dont Ambassadeur du Territoire - Contenus : Techniques de vente, relation client, Welcome Attitude,

connaissance et promotion des activités et produits du terroir - 22h

Outils numériques du métier - Objectifs : découvrir et utiliser les outils numériques professionnels

Contenus : utilisation du numérique pour intégrer les nouveaux moyens de commande/ paiement/réservation, outils de communication salle/cuisine, promotion - 14h

Pratique Professionnelle - Objectifs : maîtriser les techniques de service

Contenus : la mise en place, la réalisation du service en bar, restaurant ou snack, la gestion des approvisionnements,

l'encaissement et la prise de congés. - 91h

Les boissons dont vins et spiritueux - Objectifs : connaître les boissons du secteur restauration

Contenus : les boissons de restaurant et de bar, zoom sur les

cépages régionaux, accord mets et vins, les eaux minérales, les cocktails de base. - 18h

## **Validation de la formation**

## **Modalités pédagogiques**

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

## **Durées et rythmes**

**Durée totale :** 466 h

## **Admission**

**Niveau d'entrée :**

information non communiquée

**Recrutement :**

- niveau 3ème conseillé - organisation, rigueur, bonne forme et résistance physique - aptitude pour le travail en équipe et en horaires décalés.

## **Organisme responsable**

**[Greta Viva 5](#)**

GRETA VIVA 5 - Valence

37- 39 rue Barthélémy de Laffemas

Lycée Barthélémy de Laffemas

26901 Valence

Tél : 04 75 82 37 90

Mail : [contact.viva5@greta-viva5.org](mailto:contact.viva5@greta-viva5.org)

Site web : <http://greta-viva5.org/>

Réf : 26\_2099942  
Mise à jour : 18/03/2019

---