

Certificat de Qualification Professionnelle

CQP Serveur(se) en restauration **Option sommellerie**

Contrat de professionnalisation

Descriptif

Trait d'union entre le client et la cuisine, le serveur ou la serveuse de restaurant joue un rôle essentiel dans l'établissement.

Sa fonction va de l'accueil à l'encaissement en passant par le conseil et le service offert à la clientèle.

C'est un métier de professionnel qui exige sourire, psychologie, vivacité et polyvalence et qui satisfait tous les passionnés du contact client.

Programme

- Pratique professionnelle de service en salle
- Techniques de communication, accueil et vente
- HACCP
- Technologies restaurant.

Démarche pédagogique

Privilégiant le monde professionnel de la réalité du terrain, la démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et pratique en entreprise.

Conditions d'accès

Prérequis : être âgé de 18 ans minimum et moins de 26 ans dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Aucun niveau de diplôme exigé.

Aptitudes : forte motivation, aimer travailler en équipe.

Modalités de sélection et d'inscription

Présélection sur dossier de candidature à retirer auprès du secrétariat ou à télécharger sur le site internet de l'INFA, à retourner dûment complété, accompagné d'un Cv, suivie des tests et d'un entretien individuel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature du contrat de professionnalisation avec une entreprise.

Organisation générale, durée, dates

450 heures

Entrées permanentes

Coût et financement

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance.

Ce dispositif est une formule intéressante à plusieurs titres :

- une formation gratuite pour l'employé et financée par les organismes professionnels (OPCA)
- un emploi rémunéré
- une qualification professionnelle assurée

Statut salarié en contrat de professionnalisation.

Le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau de formation.