



Ecole Hôtelière de Provence

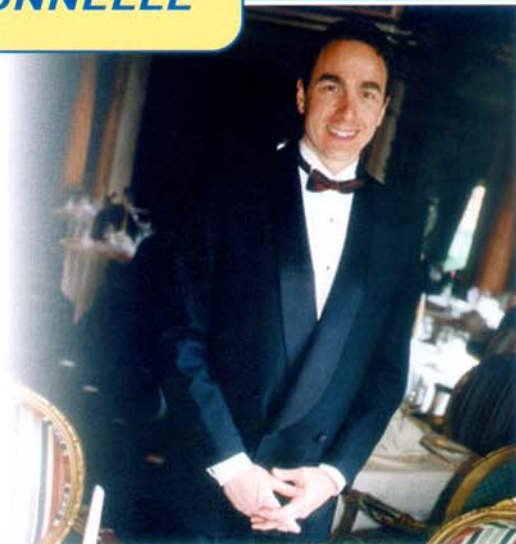
C.Q.P. SERVEUR EN RESTAURATION

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

Certificat validé par la CNPE/IH

**Formation gratuite et rémunérée
en alternance**

**Contrat de professionnalisation
12 mois**






Objectifs

La préparation à ce CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) a pour but de former des personnes capables de :

- Assurer l'entretien de la salle de restaurant et effectuer la mise en place
- Accueillir les clients avec le sourire et avec courtoisie
- Prendre les commandes et les transmettre à la cuisine
- Assurer le service et le suivi de plusieurs tables
- Etre constamment à l'écoute du client

L'exercice du métier requiert rapidité et dextérité, de bonnes capacités d'autonomie et d'organisation. Il nécessite la mise en œuvre de comportements adaptés aux différentes clientèles, une grande discrétion et de la courtoisie.






Conditions d'admission

-  Aucun pré requis en terme de niveau et de diplôme mais être MOTIVÉ
-  Etude du dossier d'inscription, entretien de motivation
-  Inscription définitive après signature du contrat de travail avec l'entreprise

Contexte Professionnel

- L'activité s'exerce dans les établissements où s'effectue un service à table.
- Le Serveur travaille en autonomie ou sous la direction d'un(e) responsable.
- L'activité s'exerce debout et implique des allées et venues et de multiples manutentions.
- Le travail s'effectue dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des biens et des personnes.
- Le contact avec la clientèle est permanent.
- Ce poste exige des qualités relationnelles et commerciales, une présentation irréprochable et une bonne résistance à la pression.

Les atouts de l'E.H.P.

-  L'individualisation des parcours
-  Une évaluation en continu (Entreprise + Centre)
-  Des formateurs compétents et qualifiés
-  Une aide importante et un accompagnement constant dans votre recherche d'entreprise
-  Des entreprises et partenaires sérieux avec lesquels nous travaillons

Référentiel d'emploi

1- MISE EN PLACE

2- ACCUEIL

3- PRISE DE COMMANDE

4- ASSURER LE SERVICE

5- RELATIONS AVEC LA CLIENTELE

6- GERER UNE SUITE

7- DEPART CLIENT



Le contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation vise à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans révolus et des demandeurs d'emploi de 26 ans et plus. Il permet de compléter une formation initiale ou une expérience professionnelle par une qualification sanctionnée par un diplôme ou un titre, ou reconnue par une branche professionnelle. A cette fin, ce contrat allie des périodes d'enseignement général, technologique et professionnel à l'exercice d'activités en entreprise en rapport avec la qualification visée.

Rémunération	Au moins titulaire d'un Bac Pro, d'un titre ou diplôme professionnel de même niveau	Autre
Moins de 21 ans	65 % du SMIC	55 % du SMIC
21 - 25 ans	80 % du SMIC	70 % du SMIC
26 ans et plus	100 % du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel s'il est plus favorable	


**Ecole Hôtelière
de Provence**

www.ehp.fr
info@ehp.fr

 **Antenne Marseille Est**
Château des Creissauds - Le Clos Rufisque
13400 Aubagne
Tél. 04 91 24 17 89 • Fax 04 91 24 88 68

 **Antenne Toulon Est**
La Bastide Verte - 1041, Av. de Draguignan - BP 355
83077 Toulon cedex 9
Tél. 0805 800 555 (appel gratuit) • Fax 04 91 24 88 68



La Forbine
Groupe La Forbine