

**FIM,
Accélérateur
de réussite.**



CQP SERVEUR EN RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Au quotidien l'alternant Serveur en restauration doit:
- Réaliser un « service restaurant » selon les règles et usages
- Accueillir et renseigner les clients
- Commercialiser la carte du restaurant
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel

MÉTIERS VISÉS

Ce CQP oriente vers des débouchés en début de carrière de:

- Serveur
- commis de restaurant
- Commis de salle
- Employé de restaurant

VALIDATION

CQP « Serveur en Restauration ».

Un CQP est un certificat de qualification professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.

CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- pas de diplôme requis
- Tout public (minimum 16 ans)
- Pas de prérequis

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à décembre.

Pour postuler à cette formation de serveur en restauration vous devez être autonome, énergique et résistant au stress, avoir le sens du contact client, une bonne présentation et être curieux.

CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE - SAINT-LÔ 2

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Epreuves finales



PROGRAMME

EVALUATION DES ACQUIS

- Positionnement réalisé sur la plateforme (compétences clés) du FAFIH / AKTO en enseignement général et techniques professionnelles.
- Analyse des résultats et proposition de formation individualisée

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Techniques de communication
- Environnement social
- Découverte et utilisation de l'outil informatique (Word – Internet)
- Gestion, comptabilité
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau : mathématiques, français

% LES CHIFFRES CLÉS

TAUX DE SATISFACTION 2022 : 90 %

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 93 %

TAUX D'ABANDON : 0 %

TAUX D'INSERTION : 80 %

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation est de 6 à 24 mois
- En entrées et sorties permanentes
- Parcours individualisé.
- Cette formation en alternance peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Cours en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- (Ex CIF) salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis et de l'Expérience-VAE
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 euros de l'heure
- Apprentissage/alternance : gratuit pour l'apprenti / l'alternant
- Période de transition professionnelle (PTP) : 9 à 15 euros de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- VAE : Frais de dossier de 40 euros + frais d'accompagnement de 700 euros+ frais d'inscription de 200 euros par bloc-unité
- CPF formations longues : 10 euros de l'heure
- PRO-A : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Plan de formation Entreprise : Prendre RDV avec 1 conseiller pour étude du dossier
- Epreuves de rattrapage : 100 euros par bloc-unité

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr