



## Obtenir un CQP Serveur en restauration option Sommellerie

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de cette formation, vous maîtriserez les méthodologies de travail, les techniques d'accueil et d'organisation du service. Vous pourrez prétendre à l'obtention d'un CQP-IH Serveur en restauration option sommellerie

### CONTENU DU PROGRAMME :

#### 1. Mise en Place

- Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
- Nettoyer les locaux et le matériel
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Vérifier le matériel à mettre à disposition

#### 2. Accueil et prise de commande

- Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation
- Faire goûter et servir les boissons
- Assurer le renouvellement du pain, des boissons et des ménagères
- Proposer et servir les fromages, les desserts et boissons chaudes
- Etre à l'écoute du client et répondre à ses demandes Respecter les circuits de la nourriture pendant le service
- Débarrasser et redresser les tables
- Accueillir les clients, proposer les apéritifs et les servir au plateau

#### 3. Départ du Client

- Etablir les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement Raccompagner les clients et remettre les vestiaires Présenter l'addition

#### 4. Approvisionnement : option SOMMELLERIE

- Réceptionner les livraisons, gérer les stocks
- Réaliser l'inventaire de la cave

#### 5. Gestion de la Cave : Option SOMMELLERIE

- Aider à concevoir la carte des vins
- Faire des propositions pour l'achat des boissons
- Analyser les ventes pour procéder aux approvisionnements
- Mettre en place la cave du moment en collaboration avec la cuisine

#### 6. Commercialisation et conseil : Option SOMMELLERIE

- Goûter, déguster (vins, eaux...) Présenter, parler des vins
- Faire des propositions en fonction des mets consommés Faire la promotion de certains produits en fonction des événements
- Servir les boissons dans les règles de l'art

### MODALITES TECHNIQUES & PÉDAGOGIQUES :

- Utilisation de méthodes pédagogiques ex positives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM dévaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

#### Durée & Tarif HT

30€ de l'heure  
4 semaines  
105 H de cours  
35 H de stage

#### Entreprise

#### Public concerné

Toute personne souhaitant obtenir un CQP serveur avec option sommellerie

#### Pré requis

Compréhension du français  
Test de positionnement

#### Modalités d'encadrement

Formation en présentiel  
Formateur Qualifié OPQF  
Ancien directeur de salle

#### Lieu

ASFOREST ou  
en entreprise

#### Dates

05/11 au 30/11 2018

