

FORMATION  
RESTAURATION

**envergure**<sup>®</sup>  
révélateur de compétences

## SERVEUR EN RESTAURATION



### Objectifs

- ✓ Assurer les travaux préalables au service
- ✓ Gérer l'accueil des clients, conseiller et prendre la commande et réaliser le service
- ✓ Préparer et servir un buffet / banquet
- ✓ Maîtrise des techniques de bases de service (restaurant, bar, brasserie)
- ✓ Procéder aux encaissements
- ✓ Pouvoir interagir avec une clientèle étrangère anglophone

**ALIMENTEZ VOTRE VIE !**  
 Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire  
à une réunion d'information

**Contactez nous :**

**01.86.26.63.90**

[candidature@envergure.eu](mailto:candidature@envergure.eu)

## Contenu Pédagogique

### MODULE 1 :

Découverte du métier et des techniques

### MODULE 2 :

Gestion de l'accueil, conseil aux clients et prise de commande en français et anglais

### MODULE 3 :

Réalisation d'un service en restauration commerciale

### MODULE 4 :

Préparation et service d'un buffet

### MODULE 5 :

Initiation Bar (Service, gestion et préparation)

### MODULE 6 :

Sauveteur Secouriste au travail (SST)



## Pré-requis

- ✓ Accepter les horaires décalés et le travail les week-ends
- ✓ Supporter un rythme de travail rapide et la station debout
- ✓ Porter et pousser des charges lourdes
- ✓ Maîtrise de l'anglais parlé
- ✓ Bonne compréhension écrite et orale du français et bonne élocution
- ✓ Maîtriser les opérations de bases en mathématiques
- ✓ Sens du service discrétion et courtoisie



## Certification

Attestation de compétences  
d'employé d'étage  
Professionalisation de Nv 3



## Durée

**TOTAL 430 heures**

360 h en centre de formation  
70 h en Stage entreprise



## Effectif par session

Minimum : **10** Maximum : **12**



## Lieu de formation

**ENVERGURE**

22 rue Salonique  
95100 Argenteuil

80 Boulevard Ney  
75018 Paris



## Modalités d'accès

- ✓ Tests des « habiletés »
- ✓ Entretien individuel de motivation

## Moyens pédagogiques

Formation modulaire et Accompagnement personnalisé  
Salle de cours + plateau technique

**RESPONSABLE DE PÔLE :**  
M Jean Christophe BARBAUX



[candidature@envergure.eu](mailto:candidature@envergure.eu)