

La formation PRE Serveur en restauration permet d'acquérir les bases du métier à travers des activités concrètes et professionnalisantes. Les apprenants sont formés à la préparation de la salle (mise en place, dressage, entretien), à l'accueil et à l'accompagnement des clients, ainsi qu'à la prise de commande et au service à table. Ils participent également au débarrassage et à la remise en état des espaces, tout en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et les standards du service.

La pédagogie repose sur une alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques, avec des exercices en conditions proches du réel. Un accompagnement individualisé est proposé afin de construire et sécuriser le projet professionnel, complété par une immersion en entreprise.

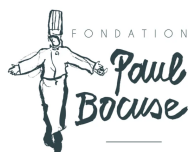
OBJECTIFS DE LA FORMATION

- > Se familiariser avec l'environnement de la restauration.
- > Développer des compétences professionnelles, relationnelles et linguistiques (français, anglais professionnel).
- > Découvrir les règles d'hygiène, le vocabulaire métier, les spécialités locales et l'art du service.
- > Travailler son aisance, son esprit d'équipe et sa posture professionnelle



FORMATION

Ce parcours est une première étape pour valider son choix et consolider ses acquis avant de rejoindre le Titre Professionnel Serveur en restauration, en alternance de 12 mois. En partenariat avec :



Dates de la formation

Sous réserve de reconduction sur 26/27 – nous consulter

Durée de la formation

3 mois (227h de formation et 105h de stage en entreprise avec des périodes de stage dans les structures employeurs partenaires BRASSERIES BOCUSE)

Coût de la formation

Formation gratuite et rémunéré pour le bénéficiaire, prise en charge par la Région Auvergne Rhône-Alpes



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences évaluées concernent les capacités de l'apprenant à s'intégrer dans une équipe et avoir un comportement adapté et professionnel, notamment en période d'immersion professionnelle (stage en entreprise).

L'évaluation est réalisée tout au long du parcours par :

- les formateurs, qui complètent la « grille d'évaluation des compétences »
- le tuteur en entreprise qui complète le « livret de suivi en entreprise »
- le stagiaire et le responsable pédagogique (ou tuteur pédagogique), qui complètent conjointement le « livret de suivi pédagogique »



PRÉ-REQUIS

Être âgé de 16 à 29 ans révolus



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription aux sélections (dossier) : à partir de septembre par le dépôt d'un dossier de candidature sur le site internet de L'IFIR.

Entretien individuel de motivation : Étude du dossier, entretien individuel entre septembre et la date d'entrée en formation.

Des informations collectives sont également prévues courant 18 septembre et 2 octobre (nous contacter pour plus de détails)



ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr



CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélien LE BELLER · 06 40 67 23 19 · alebeller@ifir.fr