



IDC Formation

CQP Serveur en Restauration, spécialisation sommellerie - Formation Certifiante - Niveau V

Durée totale : 693 heures dont 245 heures en entreprise

👉 Modules d'enseignements professionnels : 273 heures

▪ LES LOCAUX, LE MOBILIER ET LE MATERIEL : 35 heures

Les locaux, le mobilier, le matériel, formes du matériel, matériaux et entretien du matériel, le linge, vérification des stocks, les inventaires.

▪ APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES : 91 heures

Les commandes, lancer les commandes, commande auprès de la clientèle, lecture et interprétation d'un bon de commande les éléments d'une argumentation commerciale.

▪ CONNAISSANCE DES PRODUITS : 84 heures

Les poissons fumés, les poissons, les fruits de mer, les crustacés, la charcuterie, les fromages A.O.C., les fruits locaux et exotiques, les A.O.C. agroalimentaires français.

▪ CONNAISSANCE DES VINS : 28 heures

La vigne et le raisin, principaux cépages par régions, les vinifications, les vignobles et les vins AOC français.

La qualité et la typicité des vins produits dans chaque région et les appellations les plus représentatives et les plus commercialisées dans la restauration.

La lecture et le commentaire d'une étiquette de vin (origine, classification, hiérarchie) afin d'identifier rapidement dans la cave du jour ou la cave centrale et de les servir dans les meilleures conditions, classification des vins, températures de services des vins, appellation accord mets et vins, le stockage et la conservation du vin.

▪ LES AUTRES BOISSONS SERVIES AU RESTAURANT : 21 heures

Les boissons non alcoolisées, les eaux sodas (principales marques), les jus de fruits les autres boissons fermentées, les boissons alcoolisées, les apéritifs les eaux-de-vie, le whisky, les liqueurs et les crèmes, les cocktails, les boissons chaudes, le café, le thé, les infusions, le vin et la loi les familles des boissons, licences des débits de boissons, licences de restaurant les affichages obligatoires.

▪ LES SUPPORTS DE VENTE : 14 heures

Les différents types de menus, les cartes.

👉 Modules transversaux 175 heures

▪ CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE (DONT RSE) : 21 heures

Principales notions juridiques, économiques et commerciales, réglementation environnementale, les déchets, l'éco-responsabilité.

▪ COMMUNICATION PROFESSIONNELLE, CALCULS COMMERCIAUX : 35 heures

▪ LANGUES :

Perfectionnement en langue Anglaise et passage du TOEIC : 42 heures.

Initiation au Mandarin : 35 heures

▪ CERTIFICATION SST : 14 heures

▪ Préparation à la certification « CQP » et à l'emploi : 28 heures

👉 Modalités et méthodes pédagogiques

- Individualisation de la prescription de formation et des modalités pédagogiques
- 5% du temps de formation en FOAD

👉 Modalités d'évaluation, d'atteinte des objectifs à la fin de formation

- Suivi et évaluation en centre et en entreprise
- Présentation au CQP

👉 Formalisation à l'issue de la formation

- Attestation de compétences et Certificat de Qualification Professionnel, sous réserve de son obtention

👉 Public concerné

- Demandeurs d'emploi et salariés
- Effectif du groupe : 13

👉 Lieux de formation

- Centre IDC Formation Asnières sur Seine

👉 Contact pour inscription

- Céline SALVIAC
01 43 27 67 29
▪ Mail : c.salviac@idc-formation.fr

👉 Prérequis

- Savoir lire, écrire, compter - Avoir validé son projet professionnel - Anglais niveau A1
- Pas de contre-indication physique avec l'exercice du métier.

👉 Dates de formation (si applicables)

- Du 25/02/19 au 16/07/19

👉 Frais

- Formation conventionnée par la Région Ile de France
- Frais d'équipement : 138,00 €