



- **Secteur: Hôtellerie et Tourisme**
- **Filière : Commis de Restaurant**
- **Formation Qualifiante**

## **1. Description générale du métier**

---

Le Commis de Restaurant est un professionnel capable de réaliser correctement et avec des performances les tâches et les activités inhérentes à la fonction du service dans une salle de restauration.

## **2. Profil de la formation**

---

A l'issue de la formation, le formé sera en mesure d'exécuter les activités suivantes :

- Adopter des mesures préventives en matière de santé, d'hygiène, de sécurité et de salubrité alimentaire ;
- Effectuer la mise en place d'une salle de restaurant et de l'office ;
- Maîtriser la relation d'accueil avec les clients ;
- Appliquer et maîtriser la procédure de prise de commande ;
- Expliquer les différents mets composant le menu ou la carte ;
- Maîtriser la mise en place des différents services : le buffet, les banquets, la restauration à l'étage ;
- Suggérer, conseiller et servir des boissons, des vins et des alcools ;
- Effectuer la mise en place du service du bar ;
- Identifier, appliquer et maîtriser les opérations de facturation et d'encaissement.

## **3. Conditions d'admission :**

---

- **Niveau Scolaire** : 2<sup>ème</sup> année du baccalauréat ou plus
- **Les contre-indications à l'exercice du métier sont:**
  - Les affections graves du squelette ;
  - Les affections de membres ;
  - Les déficiences de la vision et de l'ouïe (après correction) ;
  - L'épilepsie, le vertige, les pertes de mémoire ;
  - Fragilité nerveuse.
- **Mode de sélection des candidats à la formation :**
  - Remplissage du dossier d'orientation
  - Réussite aux tests d'admission
  - Entretiens oraux obligatoires



---

#### 4. Programme de la formation

---

La formation est qualifiante d'une durée **d'une année** incluant un stage en entreprise.

N° Module	Modules	Total
M01	Métier et formation au métier et au marché de la restauration	15
M02	Environnement : santé, hygiène, sécurité, salubrité	30
M03	Exploration et organisation du milieu du travail	60
M04	Utilisation de l'équipement du restaurant	50
M05	Identification des différentes mises en place d'une salle de restaurant	60
M06	Anglais appliqué au service en salle	60
M07	Maîtriser les relations professionnelles	50
M08	Accueil des clients au restaurant	30
M09	Prise de commande	90
M10	Etude des différents mets	75
M11	Etude des différents services	80
M12	Le service des boissons, vins et alcools	90
M13	Le service du Bar	30
M14	Procédure Facturation Encaissement	30
M15	Allemand ou espagnol appliqué au service en salle	45
M16	Français appliquée au tourisme	60
M17	Moyens de recherche d'emploi	15
M18	Stage en entreprise	120
<b>TOTAL</b>		<b>990</b>

---

#### 5. Evaluation de la formation

---

La formation dispensée est modulaire et les évaluations sont organisées sous forme de :

- Contrôles continus ;
- Examens de fin de module ;
- Examen de fin de formation.

---

#### 6. Perspectives professionnelles

---

Le lauréat peut être employé dans toutes les formes de restauration (gastronomique, traditionnelle, collective, rapide) les hôtels, les villages de vacances, les résidences de loisirs, les tables et maisons d'hôtes, dans les stations thermales.