



Aide en restauration

programme d'évaluation et
programme de formation certifiant



Servir les clients et dresser les tables



- Prendre en charge la clientèle en assurant l'accueil, le service et l'encaissement
- Préparer les apéritifs
- Renseigner le client sur les différents plats proposés
- Veiller à la satisfaction des clients durant leur repas
- Dresser, décorer et débarrasser les tables
- Connaître et pratiquer les genres de service
- Adapter les couverts en fonction des menus
- Effectuer les mises en place de base et celles des menus spéciaux
- Effectuer le nettoyage de la salle et s'assurer de la propreté de la vaisselle
- Connaître la hiérarchie et le fonctionnement du service

Durée

12 mois (formation), renouvelable
selon l'évolution

3 mois (RI-PP intensive)

3 mois (évaluation)

Horaire

Selon la planification du métier

Lieux

Martigny, Mayens-de-Chamoson,
St-Gingolph, Vétroz, Vouvry

Profil

- 16 à 55 ans
- Permis F, B (formation)
- Permis N, F, B (évaluation)
- Français niveau A2 (formation)
- Français niveau A1 (évaluation)

Spécificités

Horaires irréguliers

Contact avec des produits non halal

Certificat

Reconnaissance institutionnelle des
pratiques professionnelles (RI-PP) par
Hôtel & Gastro formation Valais

