



- **Secteur: Hôtellerie et Tourisme**
- **Filière : Service de Restauration**
- **Niveau: Technicien**

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

---

Le Technicien en Service de Restauration est un professionnel possédant une formation solide, à la fois théorique et pratique, lui permettant de réaliser correctement et avec des performances les tâches et les activités inhérentes à la fonction du service dans la salle de restauration. Il doit également favoriser l'acquisition de l'autonomie et du sens des responsabilités et le développement de l'initiative, de la créativité et du sens de l'observation.

Le Technicien en Service de Restauration choisit les aliments et les techniques de préparation et de cuisson associées, il est responsable du bon fonctionnement du service dans la salle de restauration, il est placé sous les ordres du maître d'hôtel.

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

---

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

- Accueillir les clients ;
- Expliquer des menus et des cartes ;
- Effectuer la mise en place de la salle à manger et de l'office ;
- Servir des mets ;
- Préparer et servir des boissons ;
- Prendre et transmettre des commandes ;
- Effectuer les opérations de caisse ;
- Converser avec la cliente ou le client ;
- Suggérer des vins et des boissons ;
- Effectuer le service des petits déjeuners ;
- Effectuer le service à l'assiette à l'aide du plateau ;
- Effectuer le service à l'assiette sans plateau ;
- Effectuer le service à la pince et au guéridon ;
- Effectuer le service des banquets et des événements spéciaux.

## **3. Formation**

---

Le mode de formation est résidentiel ou alterné et sa durée est de deux années incluant des stages en entreprise

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

---

- Age maximum : **25 ans**
- Niveau Scolaire : **2<sup>ème</sup> année du Baccalauréat**
- **Aptitudes requises à l'exercice du métier :**
  - Aptitude au travail en équipe ;
  - Bonne capacité d'adaptation ;
  - Bonne mémoire ;
  - Sens de responsabilité ;
  - Bonne présentation générale.
- **Les contres 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

## 5. Programme de la formation

---

Le programme de formation est dispensé en **2040 heures** et étalé sur **deux années** de formation, dont un stage technique de 4 mois et demi à la fin de la formation.

N° Module	Modules	Total
EGT1	Arabe	30
EGT2	Communication écrite et orale	210
EGT3	Anglais technique	70
EGT4	Législation/PME	30
M01	Métier et formation en Service de restauration	30
M02	Hygiène, salubrité et sécurité	30
M03	Exploration du milieu de travail	60
M04	Mise en place	60
M05	Anglais appliqué au service en salle	60
M06	Menus et mets	75
M07	Approche client	60
M08	Vins et alcools	60
M09	Prise de commande	30
M10	Facturation et encaissement	30
M11	Intervention en matière de premiers soins	15
M12	Allemand ou espagnol appliqué au service en salle	45
M13	Français appliquée au tourisme	60
M14	Service des boissons	45
M15	Service simple	120
M16	Service élaboré	120
M17	Service des banquets	75
M18	Moyens de recherche d'emploi	15
M19	Stage en entreprise	710
<b>TOTAL</b>		<b>2040</b>

## 6. 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 passage ;
- Examen de fin de formation.

## 7. Perspectives professionnelles

---

Le lauréat peut être employé dans les services de la clientèle dans les grands hôtels et dans les grands restaurants. Il peut être appelé à servir dans les restaurants des grandes entreprises.