

Programme de formation

Reconversion professionnelle vers le métier de Serveur en Restaurant

1. Le programme de formation technique

La finalité du programme de formation est de permettre aux candidats de développer les compétences nécessaires à l'obtention de leur premier emploi, le programme devra inclure et sans s'y limiter les modules suivants :

- Bases du métier et posture professionnelle
- Techniques de service
- Connaissances culinaires et boissons
- Outils professionnels
- Relation client et gestion des plaintes

2. Le programme de formation soft skills

Certaines compétences personnelles sont également indispensables à l'exercice du métier de serveur en restaurant, d'où la nécessité d'intégrer ces thématiques dans un parcours de formation ne dépassant pas les 3 jours :

- Communication et relation client
- Travail d'équipe et attitude professionnelle
- Gestion de stress et intelligence émotionnelle

3. Stage en entreprise

Afin de consolider les compétences techniques des candidats par la mise en pratique du savoir acquis, de développer les compétences comportementales en milieux de travail et de faciliter par la suite leur insertion professionnelle, le programme devra intégrer une période de stage en entreprise supérieure à 30 jours, le prestataire devra mettre à disposition un encadrant qui assurera le suivi et l'évaluation des candidats au cours et à l'issue du stage.



giz
Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Centre Tuniso-Allemand
pour la Migration et
le Développement
المركب التونسي-الالماني
للمigration و التمكين

AHK
Deutsch-Tunesische
Industrie- und Handelskammer
أكاديمية الاتصال والتواصل
Chambre Tunisio-Allemagne
de l'Industrie et du Commerce

CORP
Centre d'Orientation
et de Reconversion
Professionnelle

4. Format du programme de formation à soumettre

Le programme devra inclure au minimum les informations suivantes :

- Le module
- Les activités
- L'objectif
- Matériel utilisé
- Volume horaire / durée en jours