

QUESTIONNAIRE DE MOTIVATION A COMPLÉTER

Titre Professionnel – SERVEUR EN RESTAURATION

Vous préparez une candidature pour une formation professionnelle en alternance. Ces quelques questions doivent vous aider à préparer cette candidature et nous permettre de mieux connaître votre projet professionnel et votre motivation à suivre cette formation.

Ce document fait partie des pièces à joindre à votre dossier de candidature. Il est à compléter, avant votre entretien avec une conseillère du GIEP. Nous vous conseillons d'effectuer des recherches, de prendre le temps de réfléchir à vos réponses et de le compléter seul(e) en y inscrivant ce que vous pensez.

DATE LIMITE DE DEPOT DE DOSSIER : 24 mai 2024 à 11h.

NOM : _____ PRENOM : _____

Date de Naissance : ____ / ____ / _____ LIEU de résidence : _____

Contacts téléphoniques actuels : _____ / _____ / _____

1/ Quelles sont vos motivations pour entrer en formation ? (Plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Être occupé (e) | <input type="checkbox"/> Avoir un diplôme |
| <input type="checkbox"/> Découvrir différents métiers | <input type="checkbox"/> Trouver un emploi |
| <input type="checkbox"/> Apprendre de nouvelles compétences | <input type="checkbox"/> M'épanouir et me sentir mieux |
| <input type="checkbox"/> Gagner de l'argent | <input type="checkbox"/> Faire des stages en entreprise |
| <input type="checkbox"/> Maîtriser des techniques professionnelles | <input type="checkbox"/> Faire de nouvelles rencontres |
| <input type="checkbox"/> Être avec un groupe qui a les mêmes objectifs que moi | <input type="checkbox"/> L'Esprit d'équipe |
| <input type="checkbox"/> Le contact avec la clientèle | <input type="checkbox"/> La bonne humeur |
| | <input type="checkbox"/> La rigueur |

2/ Qu'est-ce qui pourrait gêner votre projet de formation ? (Cocher la réponse qui vous convient, plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Le montant de la rémunération | <input type="checkbox"/> Des trajets quotidiens |
| <input type="checkbox"/> Des obligations familiales | <input type="checkbox"/> Des problèmes de santé |
| <input type="checkbox"/> Des difficultés de logement ou d'hébergement | <input type="checkbox"/> La résistance physique |
| <input type="checkbox"/> Un niveau de connaissance à améliorer (mathématiques, français, anglais...) | <input type="checkbox"/> Les horaires décalés |
| <input type="checkbox"/> La communication orale ou écrite | <input type="checkbox"/> De recevoir des ordres |
| <input type="checkbox"/> Le contact avec le clientèle et l'échange | <input type="checkbox"/> Un environnement bruyant et stressant |
| | <input type="checkbox"/> Le jugement |
| | <input type="checkbox"/> Le respect |

3/ Qu'est-ce qui vous intéresse dans ce métier de service en salle ?

.....
.....

4/ Quels sont **VOS** points forts pour exercer ce métier ? (Vos atouts, ce que vous savez faire, ce que l'on dit de vous en positif)

.....

.....

5/ Pouvez-vous citer une ou deux entreprises où vous pourriez être pris en alternance :

.....

6/ En salle, les directives viennent du maitre d'hôtel et doivent être appliquées. Pensez-vous :
(Cocher la réponse qui vous convient)

	Oui	Non	Je ne sais pas
Pouvoir suivre les consignes d'un responsable de salle?			
Pouvoir accepter facilement les ordres reçus d'un supérieur ou d'un collègue?			
Qu'il puisse y avoir qu'une seule personne en tant que Maitre d'hôtel?			
Que le Maitre d'hôtel est le seul à avoir autorité dans la salle ?			
Pouvoir accepter que votre travail soit remis en cause ?			
Devoir nettoyer la salle de restauration et les sanitaires clients ?			

7/ Cochez les réponses qui selon vous correspondent le mieux au métier que vous voudrez exercer après la formation (Plusieurs réponses possibles) :

- Mettre en marche des équipements de bar.
- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et locaux annexes.
- Accueillir la clientèle.
- Présenter cartes et menus.
- Conseiller et prendre une commande.
- Préparer et servir des cocktails.
- Réaliser un service.
- Communiquer une commande aux différents service concernés.
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.
- Créer une ambiance.

8/ Si vous avez des questions, vous pouvez les noter ci-dessous en prévision de votre entretien avec un/une conseiller(e)

.....

.....