

C CCI HAUTS-DE-FRANCE

# TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



Titre Professionnel (TP)

# Serveur en Restauration

# NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) | 525 HEURES EN CENTRE - 175 HEURES EN ENTREPRISE

### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Mettre en place, entretenir et réapprovisionner les espaces de restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Accueillir, conseiller et accompagner le client tout au long du service en valorisant l'image de l'établissement
- Présenter l'offre (cartes, menus, suggestions) et répondre avec précision aux questions sur les mets et boissons
- Prendre les commandes, assurer le service à table ou au buffet et veiller à la satisfaction du client
- Préparer et encaisser l'addition, puis prendre congé du client de manière professionnelle
- Communiquer en anglais à un niveau A2 et interagir efficacement avec les équipes de salle et de cuisine

### **PUBLIC VISÉ**

Demandeurs d'emploi majeurs Salariés en contrat aidé Salariés à temps partiel (moins de 24h hebdo) Personnes en PréParE Personnels en uniforme en reconversion Sportifs de haut niveau sans contrat

### **PROFIL ATTENDU**

Communication efficace (La communication est au cœur de l'expérience en restauration.)
Sens du service client
Empathie
Adaptabilité
Travail d'équipe
Gestion du stress
Précision

### **HANDICAP**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap Mobilisation du référent Handicap pour identifier les adaptations et aménagements si nécessaire

### **MODALITÉS D'ACCÈS**

Participation à une Réunion d'Informations Collective (RIC) Renseignement d'un dossier de candidature Réalisation de tests de positionnement Entretien de positionnement

# **PRÉ-REQUIS**

Aucun pré-requis

# **CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES**

Comprendre et savoir s'exprimer en anglais

### **FINANCEMENTS POSSIBLES**

Programme Régional de Formation (PRF)
Contrat de Sécuriation Professionnelle (CSP)
Compte Personnel de Formation (CPF)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)

## **DÉLAIS D'ACCÈS**

Résultats communiqués par mail ou courrier Au plus tard une semaine avant le démarrage prévisionnel de la formation







# Serveur en Restauration

**MIX-LEARNING** 

# **INFORMATIONS LÉGALES**



Date de début de validité 07/01/2025

Certificateur(s)

#### RNCP39534: TP - Serveur en restauration

### PROGRAMME DE LA FORMATION

Cette certification est constituée de 3 blocs de compétences dénommés CCP (Certificats de Compétences Professionnelles). Il est possible de se préparer à tout ou partie de la certification.

### Bloc / CCP1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet
- Préparation aux épreuves de certification
- E-learning Se préparer au métier

#### Bloc / CCP 2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- Préparation aux épreuves de certification
- E-learning Se préparer au métier

#### Bloc / CCP 3 - Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser
- Préparation aux épreuves de certification
- E-learning Se préparer au métier

#### **Bloc transversal**

- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP
  Communiquer en anglais à l'écrit et à l'oral
- Calculs et opérations de base
- E-learning Se préparer au métier

#### Bloc complémentaire

- Accueil
- Prise en main des outils de FOAD
- Intégration / Cohésion d'équipe
  Sensibilisation Santé Bien-être
- Sensibilisation aux démarches éco-responsables
- Développement personnel et soft skills
- Techniques de Recherche d'Emploi (TRE)
- Bilan de fin de formation
- E-learning Se préparer au métier

# **MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

Face-à-face pédagogique Approches pédagogiques diversifiées Alternance d'apports théoriques et de pratiques professionnelles

Plateforme e-learning

Mise en situation sur plateau technique

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Contrôle continu en cours de formation Validation des compétences acquises en fin de parcours Rédaction d'un dossier professionnel

Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité:

- mise en situation professionnelle
- entretien technique
- questionnaire professionnel
- entretien final

## **MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Cette formation a une visée d'insertion professionnelle immédiate dans les métiers suivants :

- · Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- · Chef de rang

### **POINTS FORTS**

Des professionnels qui transmettent leur passion du métier dans le partage et la convivialité Une formation avec de nombreux cas pratiques

Un accompagnement personnalisé et une insertion professionnelle facilitée









