

### 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

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

## CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Comprendre et savoir s'exprimer en anglais

## 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 et patience

## FINANCEMENTS POSSIBLES

Programme Régional de Formation (PRF)  
Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)  
Compte Personnel de Formation (CPF)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)  
Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
PRO-A (période de reconversion)

## HANDICAP

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

## DÉLAIS D'ACCÈS

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

## 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



## 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 / CCP 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- 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

- Connaître 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

## INFORMATIONS LÉGALES



RNCP39534 : TP - Serveur en restauration  
Date de début de validité : 07/01/2025

Certificateur(s)

