

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
Patience

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 Sécurisation 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



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)

