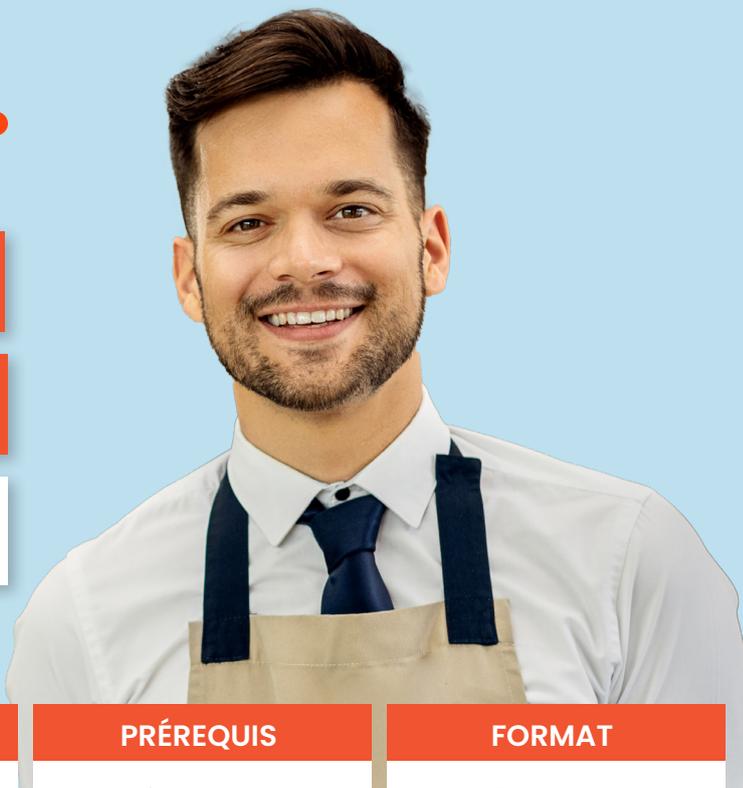


SERVEUR

EN RESTAURATION

Titre professionnel de niveau 3 (BEP, CAP)
RNCP 34422



LIEU

429 rue de l'Industrie
34078 Montpellier

RYTHMES

Formation
en alternance

PRÉREQUIS

3^{ème} collège

FORMAT

Formation
en présentiel

LE MÉTIER

Le serveur en restauration assure un service de qualité en accueillant les clients, en les conseillant sur les menus et en prenant leurs commandes. Il veille au bon déroulement du repas, assure la liaison avec la cuisine et s'assure de la satisfaction des clients. Travaillant en équipe

sous la supervision d'un responsable de salle, le serveur peut également être sollicité pour des renseignements pratiques ou touristiques, et doit avoir une maîtrise basique de l'anglais. Le travail peut être physiquement exigeant avec des horaires variés, y compris les week-ends et jours fériés, et peut impliquer des périodes saisonnières et des opportunités de travail à l'étranger.

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de cette formation est de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de serveur en restauration et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (BEP, CAP).
A l'issue de la formation, vous devez être capable de :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation se compose de 3 modules, complétés par des périodes en entreprise.

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

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

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

ACCESSIBILITÉ



Délais d'accès

- Un délai de 15 jours minimum avant l'entrée en formation est nécessaire à l'instruction de la demande d'inscription.

Modalités d'accès

- Dans ce délai, le candidat doit remplir un dossier de candidature, fournir la copie de ses diplômes ou titres obtenus et un CV à jour. Une fois ces documents renvoyés, le service pédagogique prend contact avec le candidat pour valider ou invalider son inscription sur le parcours de formation.

Personnes en situations de handicap

- Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez signaler votre situation au référent handicap de l'école afin d'obtenir des adaptations pour votre action de formation ou les épreuves d'évaluations.

Référente handicap : Mme Suzanne NEVES

Email : ecole@certifeco.fr

ORGANISATION PEDAGOGIQUE



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Cours en présentiel
- 15 apprenants maximum par classe en présentiel
- Enseignement par des professionnels
- Apport de connaissances par exercices pratiques et mises en situation
- Accès à une plateforme de ressources numériques

ÉQUIPEMENTS

- Salle banalisée avec vidéoprojecteur
- Centre de ressources à disposition
- Plateau technique

MODALITES DE SUIVI ET D'INDIVIDUALISATION

- Feuille de présence
- Entretiens individuels

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Avant la formation :

- Test de positionnement
- Entretien de positionnement

Pendant la formation :

- Évaluation en cours de formation
- Entretiens individuels de suivi en formation

Après la formation :

- Examen final = passage de la certification
- Mise en situation professionnelle (écrite et/ou oral)
- Entretien individuel avec un jury composé de professionnels
- Possibilité de valider un/des blocs de compétences
- Certificat de réalisation de l'octroi de formation
- Formulaire d'évaluation de la formation

ADMISSION



Alternance : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Durée : 12 mois dont 60 jours en formation

Rythme : 1 jour de formation / 4 jours d'entreprise

Petit groupe (15 apprenants maximum)

Tarif : selon barème FRANCE COMPÉTENCES

Financement : pris en charge par l'OPCO à 100%

LES DÉBOUCHÉS

ÉQUIVALENCES, PASSERELLES SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

- Niveau équivalent obtenu à l'issue de la certification : BEP, CAP
- Possibilité d'intégration un niveau 4 (Bac)

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile
- Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé

MÉTIERS VISÉS

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

CODE(S) ROME

- G1803 – Service en restauration



MONTPELLIER

429 rue de l'Industrie
34078 MONTPELLIER
07 49 02 70 11

www.certifeco.fr