



TP Serveur en restauration

En 1 an, dont 420h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP39534

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU
PLEIN EMPLOI ET DE L'
INSERTION

Date de publication: 03-09-2024

Objectifs:

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.



Bloc de compétences

Activité 1

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Activité 2

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Activité 3

Réaliser le service en restauration

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

12%
Interruption en cours de formation

100%
Satisfaction

84%
Réussite

Méthodes pédagogiques

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques.
Etude de cas, travaux de groupe, mise en situation, partage d'expérience.
Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise.

Supports et moyens utilisés

Documents, jeux de rôle, quizz, outil informatique, pratique au restaurant pédagogique.
Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Méthode d'évaluation

Test de positionnement initial et final
Pendant la formation
Contrôle en cours de formation.
A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Durée de la formation en centre de formation

420h

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 La Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités de mise en oeuvre

Formation en présentiel

Après entretien et passage du test de positionnement, le stagiaire se voit remettre un livret d'accueil, le programme de formation, et la fiche RNCP.

Modalités d'accès

Tests de positionnement: savoirs de base de Français et Mathématiques
Entretien individuel: Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat

Débouchés

Serveur(se), Commis(e) de salle, Chef de rang

Continuité de parcours

BAC PRO - Commercialisation et services en restauration, CQP Maître d'hôtel, CQP Manager d'exploitation des restaurations et des hébergements

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation visée

Titre professionnel TP Serveur en restauration - Ce titre est composé de 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) et est accessible à la suite d'un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.

Validation totale ou partielle des blocs

Validation d'un bloc=taux supérieur à 80%

Validation complète=validation de tous les blocs

Finançable C.P.F

Formation finançable par votre compte CPF

Contact

Tel secrétariat : 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h