



## 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](https://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