



## TP SERVEUR en RESTAURATION Apprentissage en 2 ans

### PRESENTATION DE LA PRESTATION / DU METIER

CODE ROME : G 1306 – G 1803 – G 1801 CODE CPF : 328626 FORMACODE 42757

- ▶ **Objectif(s) de la prestation :** Se former sous contrat de travail (2 ans) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du Titre Professionnel Serveur en Restauration
- ▶ **Descriptif Métier / Compétences visées :** Le titulaire du TP Serveur de Restauration pourra exercer en restauration traditionnelle et dans les cafés brasseries, dans des restaurants à thème, dans des chaînes hôtelières.
- ▶ **Contraintes :** Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité
- ▶ **Les emplois / les débouchés :** les débouchés à l'issue de la formation sont serveur, limonadier, barman

### CONTENUS – MODULES (TP en 2 an)

INTITULÉ	Durée prévisionnelle	INTITULÉ	Durée prévisionnelle
Réaliser les travaux préalables au service en restauration <i>Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes</i>	42 h	Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais <i>Accueillir la clientèle en français et en anglais</i>	110 h
Réaliser les travaux préalables au service en restauration <i>Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes</i>	42 h	Réaliser le service en restauration <i>Effectuer les différents types de service à table et au buffet</i>	120 h
Réaliser les travaux préalables au service en restauration <i>Mettre en place les différents types de buffets et banquets</i>	70 h	Réaliser le service en restauration <i>Débarrassage des mets des tables</i>	42 h
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais <i>Présenter cartes et menus en français et en anglais</i>	90 h	Réaliser le service en restauration <i>Préparer et vérifier une addition et l'encaisser</i>	36 h
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais <i>Prendre la commande et la communiquer aux services concernés</i>	120 h	Réaliser le service en restauration <i>Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséances et de service</i>	70 h
		Linguistique <i>Anglais contextualisé</i> <i>Constitution du dossier pédagogique</i>	70 h

### PRÉREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité :** Savoir parler, lire, écrire en français et savoir calculer (niveau 5<sup>ème</sup>). Être dynamique, organisé, adroit, rapide et honnête. Avoir un bon sens relationnel et le sens du service « client ». Résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout. Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle – Faire preuve de mémoire auditive et visuelle - Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés
- ▶ **Expérience antérieure recommandée :** avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration
- ▶ **Diplôme / Attestation obligatoire :** Aucun
- ▶ **Visite médicale :** Non
- ▶ **Casier judiciaire :** Non

## DURÉE

- ▶ **Durée totale** : ...406..... heures en centre sur 1 an soit 812 heures sur 2 ans
- ▶ **Durée du parcours adapté** : que sur les dispositifs en 1 an.
- ▶ **Dates prévisionnelles** : *Entrées/Sorties permanentes avec examen à N+2*

## TARIF

- ▶ **Coût de la prestation** : les coûts pédagogiques sont pris en charge par L'OPCO de l'employeur dans le cadre du dispositif : Contrat d'apprentissage sous réserve de l'éligibilité de la candidature détaillée ci-dessous.
- ▶ **Conditions d'éligibilité de la candidature** : *être âgé(e) de 16 ans et plus, présenter un projet professionnel validé par une action d'accompagnement à l'emploi/insertion*

## ADAPTATION DU PARCOURS

- ▶ **Évaluation initiale** des Connaissances générales  Connaissances techniques  Potentiel d'apprentissage
- ▶ **Méthode d'évaluation** : Entretien  Tests  Mise en situation  Analyse des acquis, adéquation du projet, besoins formatifs sur entretien avec un référent pédagogique

## CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

- ▶ **Lieu de formation** : CFA ACPM 48 avenue Marcel Delprat 13013 MARSEILLE
- ▶ **Matériel et équipements** : Salles de cours équipées, salles informatiques, Imprimantes-scanner mises à disposition des stagiaires, Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection, plateforme d'apprentissage en ligne, Centre ressources ou 700 m<sup>2</sup> de plateaux techniques Restauration : un laboratoire pâtisserie, chocolaterie, glacerie : 15 postes en simultané. Deux laboratoires cuisine : 28 + 12 postes en simultané.
- ▶ **Coordination** : Delphine AUBRY 04.91.07.69.00 **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA 04.91.07.75.16
- ▶ **Equipe pédagogique** : nos intervenants techniques sont issus du monde professionnel et/ou en activité, en perpétuelle actualisation de leurs compétences. Nos formateurs et formatrices sont formés aux pratiques de l'individualisation et aux méthodes pédagogiques innovantes.
- ▶ **Modalités pédagogiques** : enseignement théorique et pratique en présentiel, ateliers collectifs, individualisation des parcours. Formation à distance synchrone  asynchrone , session de regroupement
- ▶ **Période de mise en situation professionnelle en entreprise** : Cf le contrat d'apprentissage
- ▶ **Rythme** : Alternance 1 semaine par mois ou adapté : 2 jours semaines

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- ▶ **Contact** : Claire LEFEUVRE Tél. 04.91.07.69.02 **Courriel** : contactcfa@acpm.eu
- ▶ **Délai de prise de contact** : sous 3 jours **Entretien individuel** : sous huitaine
- ▶ **Dates et heure d'information collective** : les mardis de l'apprentissage
- ▶ **Modalités d'évaluation initiale** : tests de culture générale en restauration + anglais, entretien individuel de motivation
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV, justificatifs prérequis (*documents validant le projet de formation et/ou bilan de stage et/ou diplômes,*).
- ▶ **Validation des candidatures** : *Dès que le contrat d'apprentissage est validé par l'employeur*

## ACCESSIBILITE



Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite sur simple appel à l'accueil : 04 91 07 75 00  
Référénte handicap : Pascale SERRANO Courriel : pascale.serrano@acpm.eu  
Elle accueille et informe sur la prise en compte des situations de handicap, s'assure de l'adaptation du suivi pédagogique proposé, mobilise si besoin les structures d'aide à la compensation du handicap et assure une médiation avec les entreprises et employeurs dans le cadre des parcours

## EVALUATION VALIDATION

- ▶ **Des évaluations formatives** sont réalisées tout au long *ou* à mi et en fin de parcours *ou* un examen blanc est proposé en cours de parcours
- ▶ **L'atteinte des objectifs de la prestation est validée** par une attestation de fin de formation délivrée en fin parcours sous condition d'assiduité et d'acquisition des compétences visées.
- ▶ Les modules de formation comportent tous les savoirs et apprentissages liés aux compétences visées. L'évaluation de l'ensemble est validée par le Ministère du Travail en épreuve terminale sous forme de CCP
- ▶ **Suite de parcours** : CAP Commercialisation & Services en HCR ou Accès à la qualification CQP Sommelier ou Accès à l'emploi comme serveur en restaurant, en café, brasserie, barman, limonadier
- ▶ **Passerelles/Equivalences** : diplôme ou indiquer l'absence de passerelle ou d'équivalence

## NOS RESULTATS SUR LA(LES) SESSION(S) 2020

- ▶ Réussite aux examens la note de satisfaction de nos stagiaires : Pas de stagiaire  
Nous n'avons pas présenté d'apprentis en TP Serveur en restauration