

TP Serveur en Restauration en Apprentissage

Créateur du titre : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

FORMATION DISPONIBLE EN FORMATION CONTINUE

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. Se former sous contrat de travail (1 an ou 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

- ▶ **Débouchés métiers** : serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang, chef de rang.
- ▶ **Suite de parcours possible** : CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) en Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, BTS Management en Hôtellerie-Restauration, etc.
- ▶ **Equivalences/Passerelles** : [RNCP8889 - TP - Serveur\(se\) en restauration \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr)

Prérequis

Conditions d'âge	-Avoir entre 16 ans et 29 ans -Au-delà de 29ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
« Les Mardis de l'Apprentissage » tous les mardis sans inscription	09h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : Selon profil

| Rythme hebdomadaire : En continu – Discontinu.

| Formation en milieu professionnel : 2 semaines

| Entrées/Sorties permanentes

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Salles informatiques
- Imprimantes / scanner mises à disposition des apprenants
- Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection
- Centre ressources
- Plateforme d'apprentissage en ligne

Modalités pédagogiques

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Enseignement théorique et pratique en présentiel | <input checked="" type="checkbox"/> |
| PAE Pratique d'Application en Entreprise | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone | <input type="checkbox"/> |
| FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone | <input type="checkbox"/> |
| Session de regroupement (enseignement à distance) | <input type="checkbox"/> |

Modalités d'évaluation / examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2023 : 100 %

Note de satisfaction apprenants en 2023 : 6/6 soit 100 %.

Taux d'insertion en 2023 100 %

Nombre d'apprentis en 2023 : 1

Taux d'insertion professionnelle en 2023 : 100 %

Taux d'insertion dans le métier visé en 2023 : 100 %

Taux de rupture en 2023 : 100 %

Taux d'interruption en 2023 : 100 %

Taux de poursuite d'étude en 2023 : 0

Valeur ajoutée en 2023 : 10 %

Lieu de formation

Marseille – Tel : 04 91 07 69 02 | Mail : contactcfa@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter ou lister les documents administratifs.

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. Les durées restent indicatives d'un parcours type et sont ajustées après tests de positionnement. La validation des compétences est attestée par la délivrance d'une attestation de fin de formation.

	Durée de l'Apprentissage selon profil	1 an	2 ans
RNCP34422BC01– Réaliser les travaux préalables au service en restauration			
Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes		21h	42h
Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes		21h	42h
Mettre en place les différents types de buffets et banquets		35h	70h
Total		77h	154h

RNCP34422BC02– Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

Présenter cartes et menus en français et en anglais		45h	90h
Prendre la commande et la communiquer aux services concernés		60h	120h
Accueillir la clientèle en français et en anglais		55h	110h
Total		160h	320h

RNCP34422BC03– Réaliser le service en restauration

Effectuer les différents types de service à table et au buffet		60h	120h
Débarrassage des mets des tables		21h	42h
Préparer et vérifier une addition et l'encaisser		18h	36h
Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséances et de service		35h	70h
Total		134h	268h

Dossier Professionnel

Dossier professionnel		35 h	70 h
Total			

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation –

Délivrance du Titre Professionnel sous condition de validation des CCP - Dispense de CCP sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...) CERES

	Total de la formation	1 an	2 ans
Financement Contrat Apprentissage par OPCO (100% gratuit pour l'apprenti)		406h	812h