

TP Serveur en Restauration

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.

► **[ÉQUIVALENCES PROPOSÉES PAR FRANCE COMPÉTENCES](#)**

Prérequis

Conditions d'âge -

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'ACPM » tous les mardis sans inscription	10h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 777

| Rythme hebdomadaire : En continu – Discontinu.

| Formation en milieu professionnel : Stage entreprise

| 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
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Modalités d'évaluation / examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2024 : 100 %

Taux de satisfaction apprenants en 2024 : 98%.

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : 100 %

Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : 100 %

Taux de rupture en 2024 : 0 %

Taux d'interruption en 2024 : 0 %

Nb poursuite d'étude en 2024 : 2

Lieu de formation

Marseille – Tel : 04 91 07 69 02 | Mail : hra@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.

RNCP39534BC01 – Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes	4 h	40 €
Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes	24 h	240 €
Mettre en place les différents types de buffets et banquets	7 h	70 €
Total	35 h	350 €

RNCP39534BC02– Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

Présenter cartes et menus en français et en anglais	143 h	1430 €
Prendre la commande et la communiquer aux services concernés	140 h	1400 €
Accueillir la clientèle en français et en anglais	140 h	1400 €
Total	423 h	4230 €

RNCP39534BC03– Réaliser le service en restauration

Effectuer les différents types de service à table et au buffet	35 h	350 €
Débarrassage des mets des tables	21 h	210 €
Préparer et vérifier une addition et l'encaisser	18 h	180 €
Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséances et de service	35 h	350 €
Total	109 h	1090 €

Dossier Professionnel

Dossier professionnel	35 h	350 €
Total	602 h	6020 €

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		6020€ TTC
------------------------------	--	------------------

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail | Région, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO

Financement CPF

