

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Serveur en restauration et valider le TFP Serveur en restauration (certification de niveau 3). Certification professionnelle délivrée par CERTIDEV. Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

- ▶ **Débouchés métiers : Serveur de restaurant, chef de rang et responsable de salle avec de l'expérience.**
- ▶ **Suite de parcours possible :** CAP HCR, BAC pro, BTS Restauration
- ▶ **Equivalences /Passerelles :**
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

Prérequis

Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Le candidat doit être en capacité de lire, comprendre et rédiger des écrits simples

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date :	Heure :	Date :	Heure :
Les mardis de l'ACPM	10h00	Entrées & sorties permanentes	Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel :** sous 8 jours

| **Durée totale :** 406 h Centre

| **Rythme hebdomadaire :** En continu

| **Formation en milieu professionnel :** 400 h

| **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 :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Salles informatiques

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)

Modalités d'évaluation aux examens

- Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu
- Nombre d'apprenants en 2024 : 0
- Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session
- Note de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session
- Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2024 : pas de session
- Taux de rupture en 2024 : pas de session
- Taux d'interruption en 2024 : pas de session
- Taux de poursuite d'étude en 2024 : pas de session
- Valeur ajoutée en 2024 : pas de session

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | 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.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

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. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TFP Serveur en restauration (certification professionnelle de la branche CERTIDEV) La dispense de blocs de compétences est possible sur présentation de justificatifs.

	Heures	Tarif
COMPÉTENCES #1 – RNCP37860BC01 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement		
Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement	14 h	210€
Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service	35 h	525€
Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement	35 h	525€
Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité	35h	525€
Total du bloc de compétences	119 h	1785 €

COMPÉTENCES #2 – RNCP37860BC02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux	70 h	1050 €
Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement	70 h	1050 €
Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement	70 h	1050 €
Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation	35 h	525 €
Total du bloc de compétences	245 h	3675 €

COMPÉTENCES #3 – RNCP37860BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits	14 h	210 €
Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage	7 h	105 €
Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets	7 h	105 €
Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits	7h	105 €
Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres	7h	105€
Total du bloc de compétences	42 h	630 €

Période de Formation obligatoire

Période de formation obligatoire en entreprise	400 h	
------------------------------------------------	-------	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée & Entretien avec le jury
Etude de situation numérisée et questionnaire. Délivrance du TFP Serveur en restauration sous condition de validation des examens et de la période de formation en entreprise. Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.

	Total heures	Total Prix
Total Formation	406 h	6090 €
Période de Formation Obligatoire en Entreprise	400 h	

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

OPCO



Financement CPF