

Titre à finalité professionnelle serveur en restauration

Mis à jour le 24 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes
accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

300 heures

Validation

Validation partielle ou totale du
CQP de la branche des métiers de
l'hôtellerie : Titre à Finalité
Professionnel Serveur en
Restauration

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation
Validation progressive des
compétences par les formateurs et
tuteurs en entreprise
Examen final

Possibilité de validation par blocs de compétences

Objectifs professionnels

- Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
- Réaliser l'accueil et le service à table des clients
- Réceptionner et stocker des marchandises

Contenu

Parcours modulaires construit en fonction des besoins, pouvant mobiliser les modules suivants :

- Accueil/Intégration/Positionnement
- Accueil client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Service en salle et encaissement
- Anglais de l'hôtellerie restauration
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité
- Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement serveur
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Certification
- Stages en entreprise

Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Modules attribués en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels, restaurant
pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres

Titre à finalité professionnelle serveur en restauration

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37860](#)

Salle de cours équipées d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

Durée

450 h maxi en centre en fonction des modules attribués 300 h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers au long de l'année (4 sessions/an)

Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés Jusqu'à 7 396 € max. pour un parcours complet
Particulier : nous contacter
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982