

# TITRE PROFESSIONNEL

## SERVEUR(SE) EN RESTAURATION



### ■ Lieu de formation :

**CENTRE DE FORMATION OGE C JEANNE D'ARC**  
**dénomination " AULN'AREP "**  
 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES  
 ☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : [contact.arepcf@jda59.fr](mailto:contact.arepcf@jda59.fr)

### ■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le/la serveur(se) en restauration accueille les clients, les conseille, assure le service à table en réalisant l'ensemble ou une partie des travaux nécessaires au service des mets, en liaison avec la cuisine.

### ■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION (délivré par le Ministère du Travail / niveau 3)
- 2) Insertion Professionnelle

### ■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir "serveur(se)". Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé(e) à finir son service à des heures tardives.

La disponibilité, la mobilité et l'adaptabilité sont trois éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

### ■ Dates et durée de la formation : début novembre jusqu'à avril de l'année suivante

**700 Heures** :                      525 Heures en centre                      175 Heures en entreprise

### ■ Contenu de la formation : 525 Heures

Réaliser les travaux préalables au service en restauration (Anglais, sciences appliquées, TP Restaurant)	105 H
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais	150 H
Réaliser le service en restauration (Prévention Santé Environnement Maitrise des 4 opérations et Pourcentage)	225 H
Dossier de synthèse de pratique professionnelle	45 H

### Activité type n°1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Compétences professionnelles n°1: Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes

Compétences professionnelles n°2: Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes

Compétences professionnelles n°3: Mettre en place les différents types de buffet

### Activité type n°2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

Compétences professionnelles n°4 : Accueillir la clientèle en français et en anglais

Compétences professionnelles n°5 : Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

### Activité type n°3 : Réaliser le service en restauration

Compétences professionnelles n°6 : Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service

Compétences professionnelles n°7 : Effectuer les différents types de service à table et au buffet

Compétences professionnelles n°8 : Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

### Compétences transversales de l'emploi

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration

Communiquer oralement dans le cadre de la restauration

Travailler en équipe en restauration

### ■ Alternance : 175 Heures de stage en entreprise (environ 5 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

**F**  
**O**  
**R**  
**M**  
**A**  
**T**  
**I**  
**O**  
**N**

■ **Tarif** : 2 000€ (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10    **Nombre maximum de stagiaires par session** : 15

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail. Validation totale si acquisition des trois modules. Validation partielle des modules possible. Délivrance d'une attestation de stage. Titre certifié le 28/01/2020 par le Ministère du Travail sous le n° RNCP 34422 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34422/>

■ **Suite de parcours** :

Ce Titre Professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro ou un Bac Techno STHR, pouvant mener au BTS MHR (nous consulter pour plus d'informations)

Les débouchés sur le marché du travail : serveur en restauration, en café / brasserie, chef de rang, commis, hôte de salle, commis/serveur de room service

■ **Accessibilité** :

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Valeur ajoutée** :

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

■ **Renseignements** :

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation** :

Chiffres session avril 2023 – 7 candidats

