



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

Arrêté de spécialité du 9 décembre 2003 (JO modificatif du 2 avril 2014)

Le métier :

Le serveur 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.

Il nettoie et met en place la salle de restaurant et le bar, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Il présente et effectue le service des mets et des boissons aux clients, établit et peut encaisser les additions. Il peut confectionner des mets simples (hors-d'œuvre, desserts) dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique et dans la restauration mobile.

Il a un rôle commercial important lors de la prise de commande des mets et des vins.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée indicative :

891 heures soit
- 576 heures en centre de formation
- 315 heures en stage professionnel

Dates :

Du 28 Mars 2022 au 25 Octobre 2022

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions.

Coût :

Nous contacter pour un devis adapté à vos besoins

Délais et Modalités d'accès :

Devis accepté
Retour d'accord de prise en charge
L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum d'un mois

Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition

Objectifs de l'action :

- * Être capable de nettoyer d'entretenir, de mettre en place les espaces de restauration, les locaux annexes, les différents types de buffet, d'accueillir la clientèle, de présenter cartes et menu en français et en anglais,
- * Être capable de prendre la commande et la communiquer aux services concernés,
- * Être capable de préparer et servir les boissons, effectuer les différents types de service à table et au buffet, préparer une addition et l'encaisser.

Programme :

Domaine Professionnel :

Module 1- REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

- * Travaux de nettoyage,
- * Opérations de mise en place en restauration,
- * Mise en place des banquets et des buffets.

Module 2 - ACCUEILLIR, CONSEILLER ET PRENDRE LA COMMANDE EN FRANCAIS ET EN ANGLAIS

- * Accueil de la clientèle,
- * Présentation de l'offre commerciale et prise de commande client,
- * Accueil de la clientèle en anglais.

Module 3 - REALISER LE SERVICE EN RESTAURATION

- * Préparation et service des boissons,
- * Service et débarrassage des mets sur table,
- * Encaissement,
- * Service en restauration en anglais.

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n°1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n°2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation :

Titre Professionnel Serveur
Attestation HACCP
Attestation SST
Attestation de fin de formation
Possibilité de valider par CCP

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

Mise à jour 05/05/2022

Domaine Général :

- * Anglais

L'ensemble de ces modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau III de serveur/se en restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- * TP Responsable d'unité de restauration collective



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES