

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR (SE) EN RESTAURATION

Arrêté de spécialité du 20/08/2019 (JO modification du 07/01/2025)

Code RNCP

39534

Public et Pré-requis :

Formation « tout public ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

Durée indicative :

903 heures soit :
- 588 heures en centre de formation
- 315 heures en stage professionnel

Dates :

Du 15/12/25 au 03/07/26

Lieu

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

Capacité d'accueil

Session organisée à partir de 4 inscriptions.

Prise en charge

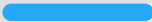
HSP (habilitation Service Public)

Délais et Modalités d'accès :

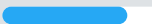
- Prescription
- Entretien lors de l'information collective

L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum de 1 mois.

Taux de réussite à l'examen

 **95 %**

Taux d'emploi à 6 mois

 **78,3 %**

(Statistiques de 2024 AFPA)

LA FORMATION

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

Enseignement Professionnel :

CCP 1 - RÉALISER LES TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes,
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes ,
- Mettre en place les différents types de buffets.

CCP 2 - ACCUEILLIR, CONSEILLER LE CLIENT ET PRENDRE SA COMMANDE

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table,
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

CCP 3 - RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service,
- Effectuer les différents types de services à table et au buffet,
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.

Enseignement Général :

- Anglais

L'ensemble de ces modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 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

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation ou de qualification peut prétendre à la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La procédure de VAE comprend plusieurs étapes :

- une information-conseil,
- un accompagnement,
- une étape de recevabilité de la demande de validation des acquis de l'expérience,
- une étape de validation,

Celles-ci sont organisées par la DRTEFP (Direction du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle).

Validation et certification

- Titre Professionnel Serveur (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Attestation SST
- Attestation de fin de formation
- Possibilité de valider par CCP

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 COTTREZ Catherine
07.72.45.47.25

Mise à jour le 17/02/26



<https://fare16.cneap.fr> -
<https://www.facebook.com/fare16.fr>

Débouchés

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

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.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

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.

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.