

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.



OBJECTIFS

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

RNCP 39534

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION

TITRE DE NIVEAU 3 (NIVEAU CAP / BEP)

FORMATION OUVERTE
À L'APPRENTISSAGE.

PROGRAMME

PRÉ REQUIS

-Etre sélectionné suite à un entretien

AT 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Afin d'accueillir et de servir la clientèle dans des conditions optimales de confort, d'hygiène et de sécurité, le serveur en restauration assure l'entretien des espaces de restauration, des locaux annexes et du matériel. Le serveur en restauration organise son travail de façon rationnelle, conformément aux consignes et en fonction des caractéristiques des locaux.

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux
- Mettre en place les différents types de buffet

AT 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Dans le respect des consignes de l'entreprise, le serveur en restauration prend des réservations au téléphone et en présence du client. Il accueille le client en tenant compte de ses spécificités. Il écoute le client, le conseille et prend sa commande y compris en anglais afin d'assurer la prestation dans les meilleures conditions tout au long de sa présence dans l'établissement.

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

AT 3 : Réaliser le service en restauration

Afin de satisfaire le client et de mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement, le serveur en restauration assure la préparation et le service des boissons ainsi que le service des mets à table et au buffet. Le serveur en restauration prépare et sert différentes sortes de boissons. Il sert les mets préparés par la cuisine sur table et au buffet en appliquant les différents types de service : au plateau, à l'assiette, à l'anglaise et au guéridon.

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

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION :

- Evaluations en cours de formation
- Evaluation des périodes en entreprise via bilan
- Évaluations sommatives & de compétences.

CERTIFICATION :

Passage de l'examen sur plateau technique
devant un jury de professionnels.

**Le Titre professionnel peut être validé par capitalisation de CCP.
En cas d'échec le CCP manquant peut être repassé sous 5 ans.**

FORMATION:

546 heures de formation
Effectif du groupe : de 5 à 12
personnes

Lieux de formation
Plateau technique
260 Rue Hubert Delisle, 97430 Le
Tampon.

MODALITÉS

PÉDAGOGIQUES :

- Plateau technique : mise en situation (pratique)
- Blending Learning
- Wifi

EN ALTERNANCE

Contrat de professionnalisation
et contrat d'apprentissage
7h de formation / semaine le
reste en entreprise
Semaines de regroupement
cf planning
546 heures de formation

SECTEUR

Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de
restauration, restaurants gastronomiques,
traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs,
restauration mobile.

Restauration collective sociale : Certains
établissements, restauration collective emploie des
serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club
direction ou hospitaliers ou certains EHPAD mettent
également en place un service de qualité réalisé par
du personnel spécialisé.

*Dans le cadre de
l'apprentissage, l'apprenti
est rémunéré selon une grille
de rémunération fixée par
l'État.*

DÉBOUCHÉS

Serveur en restauration
Commis de restaurant
Demi-chef de rang
Chef de rang

ACCESSIBILITE

Nos formations sont accessibles aux personnes en
situation de handicap. Pour un accompagnement
personnalisé, prenez contact avec notre référent
handicap au 0692 32 87 79 ou par mail à
accompagnement@arefip.com

PROCHAINE SESSION

Entrée sortie permanente

TARIF

Apprentissage : entre 7000 € et 8000 € suivant le
barème de France compétences (prise en charge par
l'OPCO)

DÉLAI DE TRAITEMENT DE DOSSIER

Minimum 2 semaines

NOS ATOUTS

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ UNE PLATEFORME D'E-LEARNING
DES PLATEAUX TECHNIQUES ÉQUIPÉS
FORMATION SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST) OFFERTE.

CONTACTEZ-NOUS

Organisme de formation et CFA
24 Cité de la Plaine 97410 Saint-Pierre
SIRET:43378453500042/NDA98970255797
0692618681/arefip97410@gmail.com

Coordnatrice Pédagogique

0692 87 07 42
coordination.pedagogique@arefip.fr

Chargée de recrutement

0693 97 09 32
polerecruitment@arefip.fr

Chargé de relation entreprise

0693 94 79 22
commercial@arefip.fr



www.arefip.fr



A R E F I P



Arefip Formations



CFAAREFIP