



Antee formation
apprendre autrement

TITRE PROFESSIONNEL

SERVEUR EN RESTAURATION

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

LE MÉTIER

Le Serveur en restauration prépare la salle, accueille les clients, prend les commandes et assure le service des mets et des boissons.

Il met en valeur l'offre de l'établissement, veille au confort du client et contribue à l'image et à la notoriété du restaurant par la qualité de son accueil et de son service.

LES EMPLOIS VISÉS

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

Possibilités d'évolution :

Maître d'hôtel, Responsable de salle, Assistant manager restauration.



PRÉ-REQUIS

- Niveau requis : accessible sans diplôme préalable spécifique.
- Bonne présentation, sens du service et aisance relationnelle.
- Capacité à travailler en équipe et à maintenir un rythme soutenu en station debout.
- Compréhension de l'anglais niveau A2 appréciée pour l'accueil et le service.

DURÉE

12 mois
en alternance

FINANCEMENT

OPCO,
CPF + Financement personnel

LIEU DE FORMATION

42 rue de la Gitonnière, 37 300 Joué-les-Tours - 02 47 67 65 18
contact@antee-formation.com



SERVEUR EN RESTAURATION

BLOC 1

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyage et entretien des espaces de restauration
- Mise en place de la salle et des locaux annexes
- Organisation du rang et préparation du matériel
- Mise en place des différents types de buffet

BLOC 2

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueil du client et accompagnement à table
- Présentation des cartes, menus et suggestions
- Conseil client et prise de commande
- Transmission de la commande aux services concernés

BLOC 3

Réaliser le service en restauration

- Préparation et service des boissons
- Service à table et au buffet
- Suivi du service et satisfaction client
- Préparation, vérification de l'addition et encaissement

MODALITÉS D'ACCÈS

L'entrée en formation est accessible en formation continue, alternance ou reconversion, après étude du projet professionnel et validation du dossier du candidat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle en restaurant : mise en place, accueil, prise de commande, service et encaissement.
Entretien technique avec le jury.
Questionnaire professionnel en anglais.
Entretien final à partir du dossier professionnel.

La certification est composée de 3 blocs de compétences, validables indépendamment.
L'obtention du Titre Professionnel Serveur en restauration nécessite la validation de l'ensemble des blocs.