TITRE PROFESSIONNEL

Antée formation
apprendre autrement

SERVEUR EN RESTAURATION

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP)

LE MÉTIER

Le serveur en restauration accueille et accompagne les clients tout au long de leur expérience dans un établissement de restauration. Il présente les cartes et menus, conseille les clients dans leurs choix, prend les commandes et assure le service des plats et des boissons.

LES EMPLOIS VISÉS

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



PRÉ-REQUIS

- Être attiré par les métiers de la restauration, du service et de la relation client.
- Avoir le sens de l'accueil, une bonne présentation, de la réactivité et un intérêt pour le travail en équipe.
- Aucun prérequis spécifique à l'entrée en formation n'est indiqué dans le référentiel RNCP.

DURÉE
12 mois en alternance

FINANCEMENT
CPF, Transition Professionnelle, CDD, financements FT, alternance...

Délais d'accès selon le mode de financement :

- Alternance : le délai correspond au temps nécessaire pour signer un contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage) avec une entreprise d'accueil.
- Financement personnel : le délai correspond au temps nécessaire au montage du dossier avec votre conseiller de formation.
- CPF : le délai est de 15 jours minimum avant le début de la session de formation.
- Projet de transition professionnelle (PTP) : 4 mois minimum avant le début de la formation.
- France Travail : 2 mois minimum avant le début de la formation.

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

TITRE PROFESSIONNEL

SERVEUR EN RESTAURATION

BLOC 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 préparer le matériel nécessaire au service.
- Organiser les tables et les espaces de travail en fonction des réservations et des consignes.
- Mettre en place différents types de buffets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

BLOC 2

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table.
- Présenter les cartes, les menus et les suggestions de l'établissement.
- Conseiller les clients, proposer des ventes complémentaires et répondre à leurs questions.
- Prendre les commandes et les transmettre aux services concernés.

BLOC 3

Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles professionnelles.
- Réaliser différents types de service à table et au buffet.
- Assurer le suivi du service et veiller à la satisfaction des clients.
- Préparer, vérifier et encaisser les additions.

Les trois blocs de compétences peuvent être validés indépendamment et capitalisés pour obtenir le titre professionnel.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'accès à la formation s'effectue après un échange avec un conseiller de formation afin d'étudier le projet professionnel du candidat, ses besoins et les possibilités de financement.

La certification est accessible par :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'obtention du titre professionnel repose sur plusieurs épreuves évaluées par un jury de professionnels habilités.

- Mise en situation professionnelle - 3 h 40
- Entretien technique - 30 min
- Questionnaire professionnel en anglais - 20 min
- Entretien final - 15 min
- Durée totale de l'examen - 4 h 45

Le titre professionnel est composé de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP) pouvant être obtenus séparément.
Rattrapage en cas d'échec total ou partiel à la certification :
Dans tous nos formats de formation, un rattrapage est inclus dans le tarif global. Il s'organise lors d'un rendez-vous avec le référent de formation, qui établit si nécessaire un calendrier de révision, de préparation et de repassage de l'examen, dans les meilleures conditions pour le bénéficiaire et dans un délai permettant la validation complète de la certification en cas d'échec partiel.

Certification professionnelle TP - Serveur en restauration de niveau 3, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) sous le code RNCP39534, dont le certificateur est le MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION.