



# Antée formation

TITRE PROFESSIONNEL

**SERVEUR.EUSE**

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

## ● LE MÉTIER

Le serveur (la serveuse) 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. Le serveur (la serveuse) en restauration est en contact permanent avec la clientèle et les équipes de restauration. Ce métier s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile.

## ● LES EMPLOIS VISÉS

La restauration est un secteur qui recrute.

Débouchés : Serveur.se / Commis de restaurant / Demi-chef de rang / Chef de rang

## ● PRÉ-REQUIS

Cette formation est ouverte à toutes les personnes motivées et passionnées par le domaine de la cuisine et du service.

## ● CONTENU

### Module 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 buffet.

### Module 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

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

### Module 3 : Réaliser le service en restauration

- 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

## FORMATRICE RÉFÉRENTE



Nathalie MARTIN

### DURÉE

12 mois en alternance  
1 semaine en formation 3 semaines en  
entreprise

### FINANCEMENT

Aucuns frais d'inscription, contrat d'apprentissage  
ou de professionnalisation, période de  
professionnalisation, CPF

[contact@antee-formation.com](mailto:contact@antee-formation.com)

# SERVEUR.EUSE

NIVEAU OBTENU : Niveau 3 (CAP/BEP)

## ● Lieu de formation

42 rue de la Gitonnière  
37300 Joué-Lès-Tours  
Restaurant d'application

## ● Modalité et délais d'accès

Pour intégrer la formation un entretien doit avoir lieu avec le conseiller de formation. L'objectif de cet entretien est d'échanger sur votre parcours et votre projet, vous présenter la formation en détail et vous aider à monter votre dossier de financement.

## ● Le délai

La pré-inscription chez Antée Formation est **immédiate**. L'inscription est **définitive** quand le contrat d'alternance est signé. Cette formation est proposée **uniquement** en alternance son financement est pris en charge par la période de professionnalisation, le contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

## ● Modalité d'évaluation et d'examen

2 EPCF (évaluations en cours de formation) sont mis en place afin de valider les compétences acquises par les stagiaires.

Examen final : Les stagiaires doivent réaliser 1 dossier en amont de l'examen final :

- Un dossier professionnel qui permet de mettre en relation la théorie et la pratique vue en stage ou en entreprise

L'écrit :

- Mise en situation de 3h40

L'oral : 2 jurys (qui travaillent dans le milieu du commerce et sont habilités en tant que jury) viennent pour un oral de 1h05 mn.

- Entretien technique (50 mn)
- Entretien finale (15 mn)

