



Le serveur

Le serveur en hôtel, café et restaurant assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace, et de gérer les paiements des clients.

Objectifs de la formation

La formation Titre à finalité professionnelle **Serveur en restauration** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Effectuer le service en salle de restaurant,
- Mettre en place la salle de restaurant,
- Accueillir le client et l'accompagner tout au long du repas jusqu'à son départ du restaurant,
- Maîtriser les bases de la relation client dans un restaurant en langue anglaise,
- Vendre les prestations du restaurant,
- Réaliser l'encaissement et la facturation,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Avoir une attitude en adéquation avec l'image de l'établissement.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP39534BC01 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

RNCP39534BC02 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

RNCP39534BC03 - Réaliser le service en restauration

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieu de formation

Quimper



Prérequis

Être âgé de 16 ans minimum



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Titre à finalité professionnelle **Serveur en restauration**, certification du ministère du Travail, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 39534
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534>



Durée

A minima 400h, parcours en 1 an
 Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Absence de réponse

Taux de réussite aux examens

Absence de réponse

Taux de satisfaction

100 %

Taux d'insertion**** dont 0% en poursuite d'études***

Absence de réponse

Taux de rupture

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Aisance relationnelle
 Bonne résistance physique
 Bonne présentation

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant traditionnel
 Restaurant gastronomique
 Restaurant à thèmes
 Brasserie
 Hôtel
 Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Serveur en restauration

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr · 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr · 02 97 63 95 10