

CFA+

FORE

MINISTÈRE  
DU TRAVAIL  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

# TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION



**700H  
SUR 18 MOIS**

**1 semaine toutes  
les 3 semaines**

[www.fore.fr](http://www.fore.fr)



## PRÉREQUIS

Maîtrise des Savoirs de base  
Bonne élocution  
Sens de l'organisation  
Disponibilité  
Posséder des notions en  
langue anglaise

## FINANCEMENT

Formation éligible au CPF N° 8955  
FINANCEMENTS OPCO des Entreprises,  
FONGECIF

## CERTIFICATION

Diplôme de Niveau 3 (CAP/BEP),  
enregistré et inscrit au Répertoire National  
des Certifications Professionnelles.  
Code RNCP : 34422

## CONTACTS

Elisabeth SALAÜN 0690 49 72 09 / 0590 38 71 35

[elisabeth.salaun@fore.fr](mailto:elisabeth.salaun@fore.fr)

Ketty CHARLES FRANÇOIS 0690 00 11 47 / 0590 38 71 38

[ketty.charles-francois@fore.fr](mailto:ketty.charles-francois@fore.fr)

## METHODES PEDAGOGIQUES :

Cours théoriques dispensés par des formateurs qualifiés – Exercices – Mises en situation  
Travaux pratiques – Évaluations – Examens blancs – Participation à différents concours

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

Salle de Restauration – Salle de cours – Documentations sur plateforme informatique  
Vidéo projecteur – Matériel de service restauration

**SUIVI ET EVALUATIONS :** Contrôles continus. Des études de cas pratiques sont réalisées.

Le contenu est élaboré à partir du référentiel de certification. Une progression pédagogique est remise par chaque formateur. Un classeur pédagogique permet de suivre le déroulement de la formation en conformité avec le référentiel. Une plateforme permet de télécharger les cours, des recettes et de recevoir toutes les informations inhérentes à la formation.

## LE OU LA TITULAIRE DU TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION DOIT ÊTRE CAPABLE DE :

- Organiser le service en préparant une salle et en rangeant le matériel
- Accueillir la clientèle et veiller à la qualité du service
- Servir mets et boissons à table ou au buffet en s'adaptant aux besoins
- Aptitudes : Travail en équipe, sens du service, habileté gestuelle, sens de l'organisation, bonne élocution, présentation correcte, disponibilité.





- 1 RÉALISER LES TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION**
  - Nettoyer, 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
- 2 ACCUEILLIR, CONSEILLER LE CLIENT ET PRENDRE SA COMMANDE EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS**
  - Accueillir le client en anglais et ou en français
  - Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- 3 RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION**
  - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de présence et de service
  - Effectuer les différents types de service à table et au buffet
  - Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

**ÉPREUVES TITRE PROFESSIONNEL : 35 H**



## CONNAISSANCES TRANSVERSALES

### REMISE À NIVEAU

Français  
Anglais  
HACCP  
Mathématiques : Calcul & Opérations  
Hygiène et Respect des Barrières Sanitaires  
Profil personnel et professionnel  
Usage professionnel du numérique



### OBJECTIFS :

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



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Du plus huppé au plus modeste, tous les commerces de la restauration ont besoin d'un ou plusieurs serveurs : grands restaurants et restaurants familiaux, restauration rapide, restauration collective, résidences de vacances,...

Le serveur de restaurant débute généralement sa journée à environ 10 h du matin. Il prépare la salle avant le "coup de feu de midi", et la nettoie après le service jusqu'à environ 15 ou 16 h. Il profite d'une coupure avant d'enchaîner sur le service du soir à partir de 18 h.