

CFA+

FORE



TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION



**700H
SUR 18 MOIS**

**1 semaine toutes
les 3 semaines**

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

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

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.