

**CFA+** *FORE*

# TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

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



MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DU PLEIN EMPLOI  
ET DE L'INSERTION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**500H  
SUR 6 MOIS**

**1 semaine toutes  
les 3 semaines**

## PRÉREQUIS

Maîtrise des Savoirs de base,  
Bonne élocution, sens de  
l'organisation et du relationnel,  
Disponibilité,  
Posséder des notions en  
langue anglaise

## FINANCEMENT

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

## CERTIFICATION

Diplôme de Niveau 3 (CAP/BEP),  
enregistré et inscrit au Répertoire National  
des Certifications Professionnelles.  
Code RNCP : 34422 enregistré le 07/01/2020.  
Code Diplôme Apprentissage : 56T33402

## CONTACTS

Christine GUENIOT 0690 48 26 50 / 0590 38 71 36  
[christine.gueniot@fore.fr](mailto:christine.gueniot@fore.fr)  
Jacqueline JIOUT 0690 25 59 28 / 0590 38 71 31  
[jacqueline.jiout@fore.fr](mailto:jacqueline.jiout@fore.fr)  
Delphine PIERQUIN 0690 05 76 46 / 0590 38 22 78  
[delphine.pierquin@fore.fr](mailto:delphine.pierquin@fore.fr)

## METHODES PEDAGOGIQUES :

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

## 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, en préparant une salle de restaurant ou de collectivité
- 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.



# TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

PROGRAMME

## 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 préséance et de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

EPREUVES 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

**Pour toute demande de mobilité se rapprocher de LADOM :**

<https://ladom.fr/implantation/ladom-guadeloupe/>

**Pour plus de renseignements contacter Mathieu JANUS au 0690 76 96 56**

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PRO SERVICES ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



### OBJECTIFS :

Réaliser les travaux préalables au service en restauration.  
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande.  
Réaliser le service en restauration rapide, en restaurant, en cantine scolaire ou en EHPAD.



## 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.