

CFA+ *FORE*

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

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
Jacqueline JIOUT 0690 25 59 28 / 0590 38 71 31
jacqueline.jiout@fore.fr
Delphine PIERQUIN 0690 05 76 46 / 0590 38 22 78
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.