

SERVEUR EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL S.R

Niveau III
code RNCP 39534



Le métier

Il assure l'accueil des clients, le service en salle et le suivi de la prestation dans le respect des codes du service et des standards de l'établissement. Il contribue à la satisfaction client par son sens de l'organisation, sa présentation soignée et son relationnel.

Métiers accessibles:

Serveur en restauration traditionnelle, serveur en brasserie, employé de restauration, chef de rang, serveur en restauration collective, commis de salle, serveur en hôtel-restaurant.

Tarifs

Entre 9€ et 15€/heure pris en charge par l'OPCO.

0€ reste à charge.

Public

Formation accessible aux débutants, motivés par les métiers de la restauration et du service. *Formation adaptée aux personnes en situation de handicap sous conditions.*

Objectifs pédagogiques

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

Objectifs partiels

- Nettoyer, entretenir et mettre en place les espaces de restauration, les locaux annexes et les différents types de buffet.
- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table, présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service.
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet. Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.



Durée

400heures de formation sur 12 mois
soit 1jour de formation/semaine environ



Lieu

Sur l'un de nos sites de formation:
Lens, Arras ou Tincques.

Poursuite:

Possibilité d'évoluer vers des formations qualifiantes de niveau supérieur, telles que le Titre Professionnel Chef de Rang, le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR), ou encore des certifications en sommellerie, bar ou accueil en hôtellerie-restauration.



Prérequis:

- Formation accessible dès 16 ans après une période d'immersion en entreprise
- Projet professionnel validé
- Maîtrise des savoirs de base en lecture, écriture et calcul
- Avoir une bonne présentation, le sens du relationnel et une aptitude à travailler en station debout prolongée. Disponibilité pour des horaires décalés (soirées, week-ends, jours fériés).



Démarrage de la formation chaque mois. Modalité en entrée-sortie permanente.



Equipe 3AS:

- Chargés relations entreprises dédiés pour une collaboration tripartite avec l'apprenti et l'entreprise
- Suivis en formation et en entreprise réguliers
- Référents alternants et handicap disponibles pour un accompagnement et un aménagement pour les personnes en situation de handicap
- Aides aux apprentis disponibles (carte HDF, permis...)

Modalités pédagogiques:

- Formation ouverte à distance, essentiellement en présentiel avec alternance de théorie, d'exercices pratiques, de jeux de rôle et de mises en situation
- Travail régulier en mode projets pédagogiques
- Ludopédagogie intégrée au parcours de formation
- Projets citoyens

Evaluations

- Diagnostique en entrant en formation
- formative tout au long de la formation
- Examen blanc, études de cas, Quiz
- Formation certifiante Ministère du Travail
- Rattrapage possible en cas d'absence justifiée

Supports pédagogiques

Supports de présentation, fiches pratiques, outils numériques, cours disponibles sur plateforme en ligne.

