



## TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION - Code RNCP 39534

### *L'art de l'accueil*

Plongez au cœur de la restauration et découvrez le métier de serveur, l'ambassadeur de l'expérience client !

Accueillez chaleureusement, proposez des mets délicieux et assurez un service impeccable. En valorisant notre savoir-faire culinaire et en garantissant le confort de nos convives, vous jouerez un rôle clé dans la réussite de chaque repas.

**Eligible au CPF**

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

### VALIDATION VISEE

Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) de serveur/se en restauration.

### DUREE

- ✓ 5 mois, 630 heures ajustables et modulables en fonction des besoins de la personne

### POUR QUI :

- ✓ Tout public

### ACCESSIBILITE AUX PSH

- ✓ Référent handicap : Thierry Quintin

### REFERENT PEDAGOGIQUE

- ✓ Moniteur d'atelier et Tuteur Formateur :  
m.lemartelot @apreh.org

### MODALITE DE LA FORMATION

- ✓ Présentiel

### TARIF

- ✓ Devis sur demande

### MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluation des acquis en cours de formation – Certification TP
- ✓ Délibération du jury sur la base : du dossier professionnel, des résultats aux épreuves de la session d'examen, de la mise en situation professionnelle, de l'entretien final
- ✓ Evaluation satisfaction apprenant

### INSCRIPTION

- ✓ Par mail à la demande :  
formation-leprieure@apreh.org



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé
- ✓ Moyens pédagogiques : AFEST (Action de formation en situation de travail)
- ✓ Notre espace de formation dispose de salles polyvalentes, de matériels informatiques et d'un plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels conforme au Référentiel d'Evaluation des Titres Professionnels.

## PROGRAMME DE FORMATION

La formation se compose de :

- ✓ **Période d'intégration.**

Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation.

- ✓ **Blocs de compétences :**

**Réaliser les travaux préalables au service en restauration** : travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets.

**Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande** : accueil de la clientèle - présentation de l'offre cartes et menus - prise de commande client - communication aux services concernés.

**Réaliser le service en restauration** : préparation et service des boissons – Effectuer les différents types de services à table et au buffet – Préparer, vérifier et encaisser une addition

Période en entreprise. Période de certification. Les aspects liés au développement durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont traités tout au long de la formation.