

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

Le Serveur exerce son activité au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant.

Il est chargé d'effectuer le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Il adopte en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum :

Décembre

Pré requis :

- Capacité à lire et comprendre des écrits simples et à rédiger des informations élémentaires.
- Aptitude à réaliser des opérations de calcul simple et à s'exprimer correctement en français.
- Niveau A2 en anglais pour pouvoir échanger avec des clients étrangers.

PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 1225 heures environ
- Volume d'heures en formation : 420 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Assurer un service de qualité et collaborer efficacement au sein de l'équipe.
- Accueillir les clients, les conseiller sur les choix de plats et de boissons, et réaliser le service à table selon les standards professionnels.
- Gérer les opérations d'encaissement et la satisfaction client.
- Réceptionner et stocker les marchandises en respectant les normes sanitaires et de sécurité.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'EXAMENS DES FORMATIONS :

- Formation suivant un rythme d'alternance entre les périodes de cours théoriques et pratiques au CFA et les phases d'immersion professionnelle en entreprise, permettant une application directe des connaissances sur le terrain.
- Au CFA, les cours ont lieu dans la cuisine pédagogique pour la pratique et en salle de classe pour la technologie et les matières générales.
- Évaluation des compétences à travers des études de cas numérisées et des questionnaires pour les aspects théoriques.
- Mises en situation professionnelles reconstituées suivies d'entretiens complémentaires pour évaluer les compétences pratiques

DÉBOUCHÉS :

Type d'emplois accessibles :

- Serveur de restaurant.
- Commis de salle dans divers types de restauration (traditionnelle, chaîne, gastronomique, brasseries, bistros).
- Possibilités d'évolution vers des postes à responsabilité dans le secteur de la restauration.



Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CUISINE					
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)		✓			
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		✓			APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
HÔTELLERIE - RESTAURATION					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)		✓			APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration		✓	✓		APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr