

Titre professionnel Serveur en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
Karen LANCRY
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Entretien
Épreuves écrites

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Avoir des notions d'anglais, Comprendre des consignes écrites et orales, Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions).

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. De manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition, et encaisse. Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes du service, en respectant les règles en vigueur mais également en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes. Compétences et aptitudes visées : Réaliser les tâches préalables au service ; Effectuer un service de qualité en accueillant, conseillant le client et en prenant sa commande ; Maîtriser la langue française et parler anglais ; Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement où vous travaillez et sa cuisine ; Développer une bonne mémoire auditive et visuelle ; Faire preuve d'agilité, de rapidité et de sang froid ; Gérer votre stress notamment en cas de forte activité. Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Le titre professionnel « Serveur en restauration » de niveau 3 se compose de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP), qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. Vous apprendrez le métier de serveur, les bases de la sommellerie, les différentes familles de fromages, les différentes familles de boissons présentes dans les restaurant, etc... L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par CCP, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. CCP1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration - Nettoyer et 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 CCP2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table - Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés CCP3 : Réaliser le service en restauration - 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 Contenu spécifique Soft-Skills : Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, Autoévaluer ses soft-skills, Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel.

Durées de la formation *511h en cours du jour *1183h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses et programmer votre parcours de formation individualisé.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel serveur en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Après avoir obtenu le titre professionnel de Serveur en restauration de niveau 3 (ancien niveau V), les stagiaires ont également la possibilité de continuer dans un parcours de formation vers les diplômes suivants : CQP assistant(e) d'exploitation spécialisation restauration et hébergement Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration TFP Commis de cuisine TP Cuisinier(e) de restaurant CAP Cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00263068	du 01/03/2022 au 09/12/2022	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00269432	du 26/04/2022 au 23/06/2023	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00322561	du 15/11/2022 au 27/10/2023	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	Contrat app
00322562	du 24/01/2023 au 15/12/2023	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	Contrat app

00438901

du 10/01/2024 au
20/12/2024

(33)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible

