

Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
HERBERT Elodie
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
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

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

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 : Accueillir des clients en salle et en bar, les conseiller et prendre les commandes ; Assurer un service de qualité dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène ; Gérer les formalités de départ de la clientèle ; Mettre en place la salle de restaurant avant le début du service ; Maîtriser les bases de la relation client ; Mémoriser les tables dont vous avez la responsabilité, leurs spécificités et les commandes ; Assurer l'entretien des équipements et des locaux.

Contenu et modalités d'organisation

Le Titre à finalité professionnelle Serveur est composé de 11 blocs de compétences, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique, pour élaborer chaque contenu par bloc, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. Bloc 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation Réception des marchandises et gestion des stocks Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, de produits Bloc 5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail Bloc 6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux Bloc 5 : Organiser le travail et superviser l'équipe Bloc 9a : Réaliser les préparations culinaires de base froides Bloc 7 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation Bloc 2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients Bloc 11b : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur Bloc 15b : Effectuer un service en salle traditionnel Bloc 17 : Gérer l'encaissement Module complémentaire : Développement durable.

Durées de la formation *400h en cours du jour

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

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Serveur en restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Après avoir obtenu le Titre à finalité professionnelle de Serveur en Restauration, 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 Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine Titre Professionnel Cuisinier.ère de Restaurant CAP Cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00352173	du 05/07/2023 au 05/07/2024	(87)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00343467	du 04/09/2023 au 19/07/2024	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00342039	du 04/09/2023 au 19/07/2024	(33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	