

Titre Professionnel Service en restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CITE DE LA FORMATION - MARMANDE
TUNICA Bertrand
06.37.65.07.26
bertrand.tunica@citedelaformation.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aptitudes souhaitées : dextérité et précision manuelle, bonne vision, grande concentration, respect des instructions et des consignes d'hygiène et de sécurité.

Prérequis pédagogiques :

Avoir validé un projet professionnel dans le métier visé.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir un titre professionnel de niveau 3 (équivalent CAP/BEP) et viser l'insertion professionnelle. L'objectif de la formation est de permettre au titulaire du TITRE-PRO Serveur en Restauration d'entretenir et de mettre en place les locaux et les équipements, d'accueillir le client, de lui proposer des mets et des boissons, de prendre la commande et d'assurer le service. Il (elle) doit être capable de mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et il doit veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur (la serveuse) est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Contenu et modalités d'organisation

CCP 1 – 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 CCP 2 – 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 CCP 3 – 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

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte
Commentaires sur la parcours personnalisable Horaires du CFA : 08.00 à 11.30 et 12.00 à 16.30 (15.30 le vendredi et 08.00 à 12. 00 le mercredi) soit 35 heures hebdomadaires.

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Niveau 4 en hôtellerie restauration

Calendrier des sessions						
Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00429677	du 20/01/2024 au 30/11/2025	Marmande (47)	CITE DE LA FORMATION - MARMANDE		Non éligible	