

# Serveur en restauration

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES  
-  
MC\_PSR\_NOUVELLE\_AQUITAINE@AFPA.FR

## 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  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en langue anglaise : niveau A1 du CECRL.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

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

## Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de 3 modules, complétés par 1 période en entreprise. 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.Période en entreprise - Réaliser le service en restauration : préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - préparation, vérification et encaissement d'une addition. Période de synthèse : réalisation d'un service complet Session d'examen

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

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



Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00569418	du 27/04/2026 au 18/09/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00569419	du 27/07/2026 au 11/12/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00569420	du 26/10/2026 au 12/03/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00569674	du 01/12/2025 au 17/04/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00612565	du 01/02/2027 au 11/06/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC

00612566	du 10/05/2027 au 24/09/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00637559	du 02/02/2026 au 12/06/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00639124	du 13/09/2027 au 01/02/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00639125	du 06/12/2027 au 20/04/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00639126	du 13/03/2028 au 28/07/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC
00639127	du 12/06/2028 au 26/10/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC