

# SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR

CODE CPF 244891  
CODE RNCP 8889  
FORMACODE 42757



## PUBLIC CONCERNÉ

Avoir l'expérience réussie d'au moins une saison sur un poste de service en salle (restauration collective ou traditionnelle).

## DURÉE DE LA FORMATION

De 140 à 600 heures en fonction des objectifs

## DATES

Nous consulter

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF, Projet de Transition Professionnel, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques.  
L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Titre professionnel de Serveur(euse) en Restauration, de niveau 3 selon le cadre national des certifications professionnelles :

- CCP 1 « Réaliser les travaux préalables au service en restauration »
- CCP 2 « Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais »
- CCP 3 « Réaliser le service en restauration »

## MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Dossier de positionnement + Entretien de sélection

## LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -83520 Roquebrune-sur-argens

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place

## MODULES DE FORMATION ( VOIR DÉTAIL AU VERSO )

- TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE
- ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT
- SERVICE EN RESTAURATION
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES
- HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du titre professionnel de Serveur(euse) en restauration de niveau 3.
- Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires au service en salle et au bar (dressage des tables, des buffets, accueillir la clientèle).
- Assurer l'entretien et le nettoyage des espaces de restauration
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Présenter les menus
- Assurer la préparation et le service des boissons
- Prendre les commandes et assurer les encaissements

## PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Faire preuve de forte motivation professionnelle
- Disponibilité et mobilité
- Rigueur, organisation et méthode
- Sens de l'accueil
- Adaptabilité aux évolutions techniques
- Respect des processus méthodologiques précis
- Respect des règles d'hygiène
- Respect de la hiérarchie
- Esprit d'équipe
- Résistance physique

## NIVEAU DEMANDÉ

1er cycle de l'enseignement, CAP, Brevet des collèges



## ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 parcours ajustable en fonction des objectifs
- 1 formation complète et adaptée aux établissements touristiques et hôteliers et qui répond aux exigences d'un métier en tension dans un secteur d'activité dynamique
- Cette formation très « terrain » permet d'acquérir les compétences et le comportement nécessaires à l'exercice d'un métier de service
- Une approche très professionnelle, tout à fait en phase avec les exigences du secteur
- Validation des Certificats de Compétences Professionnelles du titre professionnel de Serveur.euse en Restauration

## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

## LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise au sein d'un Village Club, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, piscine (de mai à septembre), plage à 100 m, parking, laverie

## APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire. Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL  
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE  
04 94 81 32 95

ADRESSE  
Boulevard J.F. Kennedy  
83520 Roquebrune sur Argens

FAX  
04 94 81 32 90

Mise à jour : 15/02/19

+ d'infos sur [ifeth.com](http://ifeth.com)



# SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR

## PARCOURS DE FORMATION

### TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE

- 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

### ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT

- Accueillir la clientèle en français et en anglais
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et les communiquer aux services concernés

### SERVICE EN RESTAURATION

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de présence et de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

### ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
- Travailler en équipe
- Connaître les attentes et les besoins du client
- Utiliser des fiches techniques
- Connaître les différents produits d'entretien et les consommables
- Communiquer
- Maîtriser les principes de base du calcul et du raisonnement

### HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives au service en salle et au bar
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel



# IFETH