

# SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

CODE CPF : 244891  
FORMACODE : 42757  
CODE RNCP : 8889

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES



## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- Avoir l'expérience réussie d'au moins une saison sur un poste de service en salle (restauration collective ou traditionnelle).
- Avoir satisfait aux tests de positionnement d'entrée dans la formation.

## DURÉE DE LA FORMATION

Formation en apprentissage : 455 heures de formation et 1358 heures en entreprise

(\* ) Nombre d'heures en entreprise susceptible d'être modifié en fonction du calendrier et des jours fériés.

Contrat de professionnalisation : se référer au calendrier

## DATES DE SESSION

Nous consulter

## TARIFS

En fonction de la nature du contrat (apprentissage ou professionnalisation).

Contactez-nous! Nous avons sûrement la solution financement qui vous correspond.

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

Des solutions existent pour financer votre formation en alternance et nous vous accompagnons dans l'administration et le montage financier de votre dossier.

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Le programme de formation permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 de serveur(euse). Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues :

- **CERTIFICATION PRINCIPALE**  
-Titre professionnel de Serveur(euse) en Restauration, de niveau 3 selon le nouveau cadre national :  
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 »

## ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Questionnaire de positionnement + Entretien

## 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

## CONTENU 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 et 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

## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH propose des solutions de formations concrètes pour apprendre un métier, évoluer dans ses compétences ou muscler ses atouts dans différents domaines d'activités.

## 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.
- Un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation.
- 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.
- Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités du terrain et facilitant l'acquisition des savoir-faire opérationnels et des repères professionnels.

## RESTONS CONNECTÉS



## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

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.

Mise à jour : 12/03/2021

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



# SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL DE SERVEUR(EUSE) + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **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



## NOS AGENCES

Elles disposent des équipements adaptés afin de garantir des conditions d'apprentissage et de travail optimales :

- Ordinateurs
- Accès au WIFI gratuit
- Imprimantes / copieurs / scanners



## Contact, conseils, précisions, devis

Email  
[contact@ifeth.com](mailto:contact@ifeth.com)

Téléphone  
04.94.81.32.95

Adresse  
Boulevard F.F Kennedy  
83520 Roquebrune Sur Argens

Fax  
04.89.86.22.90

