

SERVEUR EN RESTAURATION

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE - FORMATION CERTIFIANTE NIVEAU 3

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Date d'inscription maximum :
Décembre

Pré requis :

- Capacité à lire et comprendre des écrits simples et à rédiger des informations élémentaires.
- Aptitude à réaliser des opérations de calcul simples
Pouvoir s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail
- Niveau A2 en anglais reconnu par un organisme officiel nécessaire pour obtenir la certification

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1225 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 420 heures environ

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

DEROULEMENT DE LA FORMATION :

Modalités Pédagogiques :

Formation en présentiel, méthodes pédagogiques actives et variées. Accès à la plateforme certibloc et à ses entraînements. La formation se déroule selon un calendrier d'alternance défini au début de la formation.

Modalités techniques :

La formation a lieu dans l'organisme de formation et les cours se déroulent sur le plateau technique de la cuisine collective.

Modalités d'évaluation :

2 épreuves sous forme d'études de situation numérisée et questionnaire (1H et 45 min) et une mise en situation reconstituée de 2H30 suivie d'un entretien de 10 min avec le jury.

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

Remise par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation. Le dossier candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, suivant son calendrier, valide l'obtention du TFP ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant.

Vous serez contacté 6 mois après la fin de votre formation pour enquête d'insertion.



Le Serveur exerce son activité au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant. Il est chargé d'effectuer le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Il adopte en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise. Il contribue par son professionnalisme au développement de la clientèle.



COMPETENCES ET PROGRAMME DE FORMATION :

RNCP37860BC01 – PRÉPARER LA SALLE ET L'ACCUEIL DES CLIENTS AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT (84H)

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité



RNCP37860BC02 – RÉALISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE À TABLE DES CLIENTS (181,5H)

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

RNCP37859BC03 – RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES (60h)

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

HORS BLOC – Modules transversaux

- Environnement HCR (24H)
- Anglais Professionnel HCR (60H)
- Intégration et préparation (accueil, informatique, examen blanc) (10,5H)
- Stage en Entreprise

Le nombre d'heures est donné à titre indicatif – il pourra être revu en fonction notamment des tests de positionnement dans une logique d'individualisation des parcours.

DÉBOUCHÉS :

Type d'emplois accessibles :

Serveur de restaurant.

Commis de salle dans divers types de restauration (traditionnelle, chaîne, gastronomique, brasseries, bistrots).

Possibilités d'évolution vers des postes à responsabilité dans le secteur de la restauration.



POURSUITE D'ETUDES :

- Niveau de qualification 3

Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CUISINE					
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		✓		✓	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
HÔTELLERIE - RESTAURATION					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre Professionnel Employé Polyvalent de restauration		✓	✓		APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 37860 - Code diplôme : 56X33401

Date d'enregistrement : 19/07/2023 - Organisme certificateur : CERTIDEV

Fiche mise à jour le 02/10/2025

