



## TITRE PROFESSIONNEL

### Serveur(se) en restauration

**Public :** Demandeurs d'emploi

**Pré requis :**  
Aucun

**Nombre de places :** 10

**Organisation pédagogique :**  
Formation continue avec  
périodes de stage en entreprise

**Moyens pédagogiques :**  
- Salle de technologie  
- Restaurant d'application

**Durée :**  
525 heures en centre  
175 heures en entreprise

**Dates :**  
Démarrage le 02/12/2019  
Fin le 20/05/2020

**Validation :**  
Titre professionnel niveau 3

**Lieu de formation :**  
Lycée du Marquenterre  
2 rue du Marais  
80120 RUE  
Tél : 03 22 25 41 01

[www.greta.ac-amiens.fr/somme/](http://www.greta.ac-amiens.fr/somme/)



### OBJECTIFS

- Le serveur (la serveuse) en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service.
- Il (elle) met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille 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.
- Le serveur (la serveuse) peut être sollicité(e) par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique. Il (elle) peut être amené(é) à communiquer, le plus fréquemment en anglais. Le serveur (la serveuse) en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Le travail saisonnier est fréquent.

### PROGRAMME

- La formation se compose de 3 CCP soit 3 modules professionnalisants et qualifiants. Ces modules sont étudiés au sein du restaurant d'application et sont tous illustrés par des périodes de stages pratiques dans les entreprises du domaine.

### MODULES DE FORMATION

- REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION :
  - ➔ Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
  - ➔ Mettre en place les différents types de buffet.
  - ➔ Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.
- REALISER 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 et vérifier une addition et l'encaisser.
- ACCUEILLIR, CONSEILLER LE CLIENT ET PRENDRE SA COMMANDE EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS
  - ➔ Accueillir la clientèle en français et en anglais.
  - ➔ Présenter les cartes et les menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés



Votre contact :

**GRETA SOMME – Agence  
d'ABBEVILLE**

[greta.somme@ac-amiens.fr](mailto:greta.somme@ac-amiens.fr)

Tél. 03 22 25 41 01