



## TITRE PROFESSIONNEL

### Serveur en restauration

**Public : Demandeurs d'emploi**

**Pré requis :**

**Lire Ecrire Compter**

**Nombre de places : 10**

**Organisation pédagogique :**

**Face à face pédagogique**

**Individualisation de la formation**

**Méthodes pédagogiques :**

**En groupe**

**Alternance de mises en situation**

**et d'apports théoriques**

**Moyens pédagogiques :**

**Atelier spécialisé**

**Matériel professionnel**

**Salle de cours équipée**

**Modalités d'évaluation des**

**acquis et/ ou de la certification :**

**Evaluations en cours de**

**formation**

**Dossier professionnel**

**Profil Formateur :**

**Formateurs professionnels**

**Durée :**

**525 heures en centre**

**175 heures en entreprise**

**Dates ou délais d'accès :**

**Démarrage annuel entre**

**septembre et décembre. Etude**

**des dossiers tout au long de**

**l'année. Démarrage à partir du 1<sup>er</sup>**

**septembre 2020**

**Validation :**

**Titre professionnel Serveur en**

**restauration**

**niveau 3 – Code CPF 238485**

**Lieu de formation :**

**Lycée du Marquenterre**

**2 rue du Marais**

**80120 RUE**

**Tél : 03 22 25 41 01**

**Tarif :**

**A partir de 9,15€ de l'heure –**

**selon Opérateur de**

**Compétences.**

### 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.

■ ACCUEILLIR, CONSEILLER LE CLIENT ET PRENDRE SA COMMANDE :

- ➔ Accueillir le client et l'accompagner à sa table.
- ➔ Présenter les cartes et les menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

■ 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.