







FORMATION
CONTINUE
ou
ALTERNANCE

TITRE PROFESSIONNEL de niveau 3 SERVEUR (SE) EN RESTAURATION

FORMATION CONTINUE ou ALTERNANCE

RNCP 34422

-  — **Public** — Tout public
-  — **Prérequis** — Maîtriser les savoirs de base
Accepter le travail debout, le port de charges et les horaires décalés
-  — **Durée** — De 6 mois à 7 mois selon statut et positionnement
(minimum 300 heures de formation en centre)
-  — **Délais d'accès** — 1 session par an (Entrées échelonnées en octobre et novembre)

OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour exercer le métier de serveur (se) : accueillir, conseiller, servir le client dans un environnement propre et agréable et dans le respect de la bonne image de l'entreprise.

COMPÉTENCES VISÉES

- A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
 - Réaliser le service en restauration

MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année
Contact par mail ou par tel
Réunion d'information collective
Entretien individuel

LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS
1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH

TARIFS

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation :
Aucun frais de formation à charge
(Pris en charge par les OPCO à hauteur d'environ 5250€/7 mois)

Candidats en recherche d'emploi relevant de l'Habilitation de Service Public
Aucun frais de formation à charge
(Pris en charge par la Région Nouvelle Aquitaine)

Autres candidats :
Sur une base 18€ de l'heure net de taxe
(Pris en charge selon statut)

Formation éligible au CPF

ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référents handicap :
Stéphanie BARTHET / Fabienne PASQUALE

Voir nos conditions d'accessibilité sur
<https://www.aqql-cobas.fr/bassin-formation/>

Pour toute information
(administrative, pédagogique ou liée au handicap)

orientation@bassinformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**

Blocs de Compétences

La certification est acquise par la validation des 3 blocs de compétences mais ils peuvent être validés indépendamment et sont capitalisables pour une durée de 5 ans à partir de l'année de validation.

1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- 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 buffets

2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

3. Réaliser le service en restauration

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, études de cas, échanges de pratiques, quizz

Périodes d'application en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations en cours de formation

Epreuve finale devant un jury de professionnels certifiés en fin de formation

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

VALIDATION

Titre professionnel certifié de niveau 3 du Ministère du Travail

Et après ?

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

Mention complémentaire « employé barman » ou « sommellerie
Baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration commerciale
Restauration collective sociale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- ✓ Serveur(se) en restauration
- ✓ Commis de restaurant
- ✓ Demi-chef de rang
- ✓ Chef de rang

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap)

orientation@bassininformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 60**