



Serveur/se en Restauration

Lieu de la Formation
Afpar de Saint-André

RNCP 34422

Diplôme visé :

Titre Professionnel de Niveau 3
du Ministère Chargé de l'Emploi
(date d'effet le 07/01/2020) composé
des 3 Certificats de Compétences
Professionnelles (CCP)

Durée de la formation

5 mois / 700 h

En centre

525 h

En entreprise

175 h



Métier

L'activité s'exerce généralement en équipe, dans des restaurants adjoints à un hôtel ou dans des établissements assurant seulement la restauration. Vous accueillez les clients, prenez les commandes, servez les mets, les fromages et les vins, encaissez le paiement des clients et parfois assurez le service au bar.

Objectifs de la formation

- Nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes.
- Accueillir le client dans un langage adapté.
- Donner les cartes et les menus, mettre en valeur les suggestions du jour et répondre aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement.
- Assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins et prendre sa commande.
- Servir mets et boissons à table ou au buffet et effectuer le découpage de mets simples.
- Assurer régulièrement de la satisfaction du client et faire la liaison avec la cuisine.
- Préparer et encaisser les additions et prendre congé du client.

Le/la serveur/se peut être sollicité/e par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique. Il/elle communique au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères, le plus fréquemment en anglais.

Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

CCP 002738 - 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 buffet.

CCP 002739 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande, en français et en anglais

- Accueillir la clientèle en français et en anglais;
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

CCP 002740 - Réaliser 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.

Financement

- Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union Européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds Social Européen plus (FSE+).

Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
Période d'intégration	1	35
Module 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration : travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets	5	175
Module 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande	6	210
Module 3 : Réaliser le service en restauration	6	210
Période en entreprise	5	175
Module de synthèse (service complet)	1	35
Session d'examen	1	35

Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,...)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction.

Le public éligible

- Demandeur/se d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

L'entrée en formation sera possible sous réserve :

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

Les prérequis

- Niveau 3ème.
- Acquis en anglais nécessaires.

Les aptitudes requises

- Bonne résistance physique,
- Capacité à travailler en équipe,
- Sens du service et de l'organisation,
- Présentation correcte,
- Bonne élocution,
- Absence d'antécédents allergiques.

Modalités d'accès

1. Inscription :
 - a. Sur le site Internet de l'AFPAR : www.afpar.re
 - b. Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
 - c. Au près de France Travail ou de la Mission Locale.
2. Participation à la réunion d'information collective,
3. Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
4. Entretien avec un/e psychologue du travail,
5. Décision par une commission de recrutement.

Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

Débouchés

- Accès à l'emploi de :
 - Serveur/se de Restaurant (ROME G1803).
 - Commis de Restaurant
 - Demi-Chef/fe de Rang
 - Chef/fe de Rang

Suite de parcours

- Formations complémentaires : CQP Barman, Maître d'hôtel.

Equivalences/correspondances

- CAP Service en salle.

Indicateurs

(Moyenne sur les années 2020/2021/2022)

Nombre de stagiaires formés	69
Taux de réussite à la session d'examen	93%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation	30%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois dans le métier visé	15%
Taux de satisfaction des stagiaires	92%

Modalités de certification

Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).
Voir la fiche métier sur www.afpar.re

0 810 800 810

prix d'un appel local

Points contacts AFPAR

Nord 0262 94 72 73 • Est 0262 46 80 43
Ouest 0262 45 38 00 • Sud 0262 96 16 80
www.afpar.re



Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion.
L'Europe s'engage à Réunion avec le Fonds social européen (FSE).

