

Niveau 3

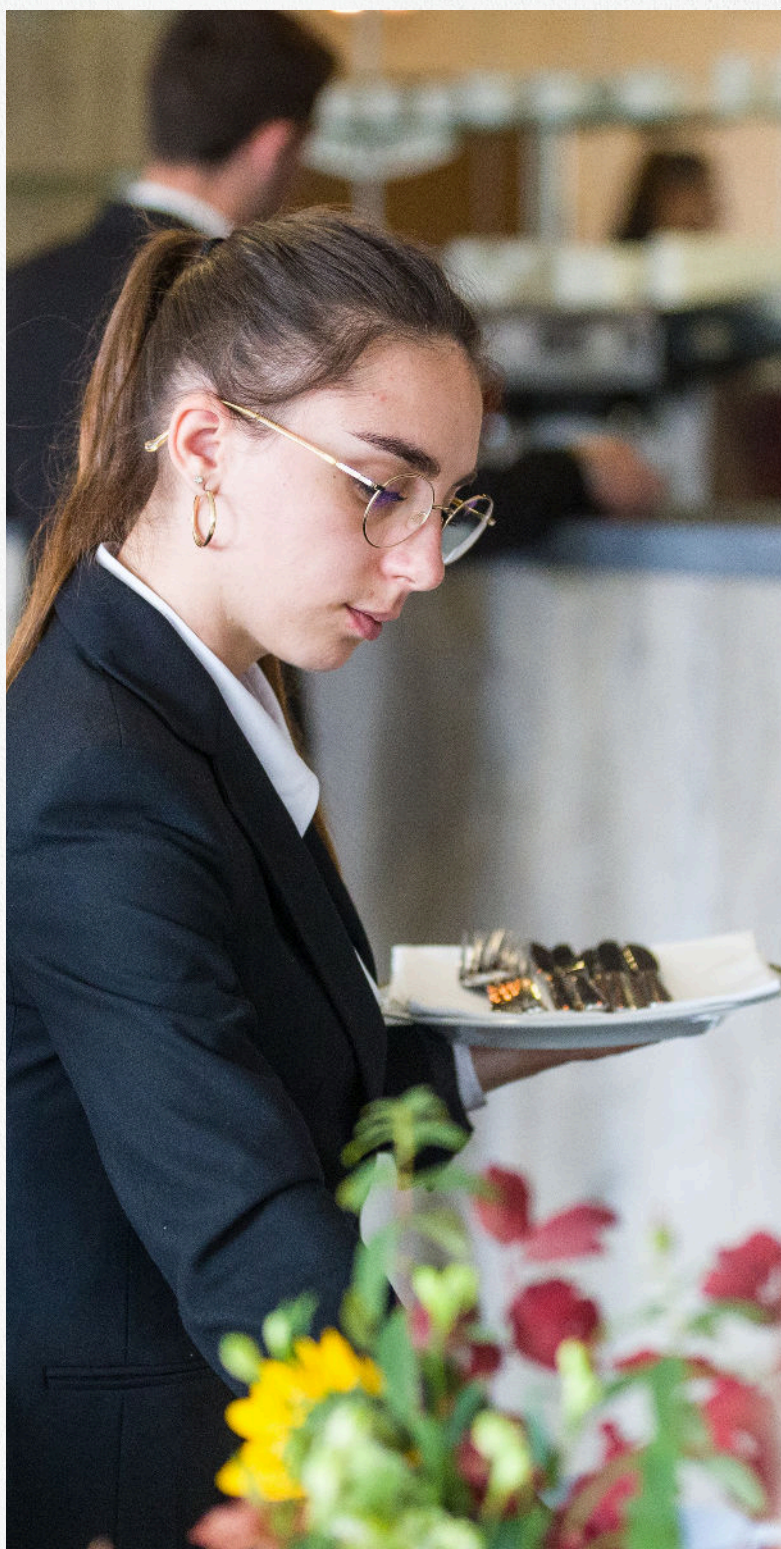
**Titre à Finalité Professionnelle SERVEUR EN RESTAURATION**

Code diplôme 56X33401 code RNCP 37860

Certificateur : CERTIDEV Enregistrement de la certification : 19/07/23

## OBJECTIF

Le/la titulaire de cette formation certifiante sera capable de :  
Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement  
Réaliser l'accueil et le service à table des clients  
Réceptionner et stocker des marchandises



## PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public dès 16 ans (cf prérequis)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

## MODALITÉS DE FORMATION

Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)  
Contrat de professionnalisation.  
Formation continue en tant que salarié.  
Autre : nous consulter.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire :  
[www.cite-formations-tours.fr](http://www.cite-formations-tours.fr)
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

## PRÉREQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.  
Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.  
Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :  
La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.

## DURÉE

12 mois

## ALTERNANCE

Alternance recommandée : 1 semaine en Centre - 3 semaines en entreprise

## TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

## ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : [referent.handicap@citeformations.com](mailto:referent.handicap@citeformations.com)

## PROGRAMME DE FORMATION

### MODULE ACCUEIL

Ateliers d'intégration, ateliers numériques, ateliers de coopération...

### MODULES PROFESSIONNELS

Culture professionnelle, pratique professionnelle, savoirs associés...

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

### BLOC DE COMPÉTENCES 1 :

Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

Liste des compétences :

- 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

Modalités d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

### BLOC DE COMPÉTENCES 2 :

Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Liste des compétences :

- 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

Modalités d'évaluation : Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire

### BLOC DE COMPÉTENCES 3 :

Réceptionner et stocker des marchandises

Liste des compétences :

- 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

Modalités d'évaluation : Etude de situation numérisée et questionnaire

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

## MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

## FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

## MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

## MODALITÉS DE CERTIFICATION

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :  
Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, BP Arts du Service, CS Métiers du Bar

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de salle, serveur(se), demi-chef de rang...
- Evolution vers chef de rang, Maître d'hôtel.

## VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site