

TITRE PROFESSIONNEL

SERVEUR EN RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 39534 | 03-09-2024 | Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

HÔTELLERIE
RESTAURATION



ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE


MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Acquérir les techniques fondamentales et maîtriser les différentes étapes du service en salle afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

Cycle de formation de 9 mois soit 385 heures en centre avec 23 semaines en entreprise.

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

PRÉ-REQUIS

- Savoir lire, écrire et compter
- La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle
- Avoir 16 ans révolus

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Assurer l'entretien et la mise en place des locaux et des équipements
- Accueillir la clientèle, proposer des mets et boissons, prendre la commande et assurer le service
- Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et sa cuisine

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre



MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 3 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Restauration commerciale
- Restauration collective sociales

Et peut occuper les emplois suivants :

- Commis de restaurant
- Serveur(euse) en restauration
- Demi-chef(fe) de rang
- Chef(fe) de rang

POURSUITE D'ÉTUDES

- Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle
- Selon les projets de l'apprenant(e) et de sa capacité à suivre des études, la poursuite est envisageable : Bac professionnel commercialisation et service en restauration

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

PROGRAMME

RNCP39534BC01 - 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

RNCP39534BC02 - 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

RNCP39534BC03 - 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, vérifier une addition et l'encaisser

Travaux pratiques de restaurant, ateliers de techniques professionnelles, technologie de restaurant, sciences appliquées, gestion, informatique.

Opérations de base sur les nombres, anglais professionnel, communication/-connaissance des réseaux sociaux, environnement touristique, prévention-santé-environnement, français.

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Titre délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **89%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **80%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE