



ALTERNANCE



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité

TITRE PROFESSIONNEL - NIVEAU 3

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

Mise à jour 2025



DURÉE

500H

SUR 6 mois

Rythme : 1 semaine sur 3 en centre.



PRÉREQUIS

Avoir déjà eu une expérience en lien avec le service en restauration. La motivation est également un critère indispensable à la réussite.



FINANCEMENT

FINANCEMENTS OPCO, TRANSITIONS
PRO, Entreprises

LE MÉTIER

Il/elle accueille les clients, prend les commandes, sert les plats et assure un service de qualité. Organisé(e) et réactif(ve), il/elle veille à la satisfaction des clients et travaille en équipe pour offrir une expérience agréable.

OBJECTIFS

- Organiser le service en préparant une salle et en rangeant le matériel, en préparant une salle de restaurant ou de collectivité
- Accueillir la clientèle et veiller à la qualité du service
- Servir mets et boissons à table ou au bu et en s'adaptant aux besoins
- Aptitudes : Travail en équipe, sens du service, habileté gestuelle, sens de l'organisation, bonne élocution, présentation correcte, disponibilité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes Actives et Participative : Apports opérationnels par des spécialistes du secteur. Mise en situation. Travaux dirigés. Etudes de cas. Présentiel / Distanciel.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Salles informatiques connectées à Internet (fibre optique). Documentations sur plateforme informatique. TEAMS. Vidéo projecteur. Matériel en salle de formation.

SUIVI & ÉVALUATIONS

Contrôles continus et études de cas pratiques sont réalisées. Le contenu est élaboré à partir du référentiel du diplôme consultable sur le RNCP. Une progression pédagogique est remise par chaque formateur. Un classeur pédagogique permet de suivre le déroulement de la formation en conformité avec le référentiel. TEAMS permet de télécharger les cours et de recevoir toutes les informations inhérentes à la formation.

PERSPECTIVES D'EMPLOI

- Serveur / Serveuse en restauration traditionnelle
- Serveur / Serveuse en restauration rapide
- Barman / Barmaid
- Serveur / Serveuse en banquet ou événementiel
- Employé / Employée polyvalent(e) de restauration
- Serveur / Serveuse en hôtellerie (room service)

POURSUITE D'ÉTUDES

- Employé polyvalent en restauration

0590 38 22 78

apprentissage@fore.fr

Campus METAFORE

Bd de Houelbourg 97122 Baie-Mahault

www.fore.fr/apprentissage



ALTERNANCE



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité

TITRE PROFESSIONNEL - NIVEAU 3

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

Mise à jour 2025

LE PROGRAMME

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer, entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes

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

- Accueillir le client en anglais et ou en français
- Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

Réaliser le service en restauration

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

CONNAISSANCES TRANSVERSALES

REMISE À NIVEAU

- Français
- Anglais
- HACCP
- Mathématiques : Calcul & Opérations
- Hygiène et Respect des Barrières Sanitaires
- Profil personnel et professionnel
- Usage professionnel du numérique

CERTIFICATION

Diplôme de niveau 3 (NA) intitulé « Serveur.se en Restauration », enregistré au RNCP le 03/09/2024 et délivré par le Ministère du Travail, de l'emploi et de l'insertion

Code RNCP : 39534

Code Diplôme : 56T33402

Code NSF : 334t

VAE

Pour toute information relative à la VAE : www.vae.gouv.fr

Le livret N° 1 CERFA dit formulaire N° 12818*02 est le livret de pré-candidature à l'inscription d'une formation par la voie de la VAE :

Pour toute aide relative à la complétion de ce document, veuillez vous rapprocher de la Direction de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DEETS). »

MOBILITÉ

Pour toute demande de mobilité se rapprocher de LADOM ou TALIS : <https://ladom.fr/implantation/ladom-guadeloupe/>

Plus d'infos : Mathieu JANUS au 0690 76 96 56

0590 38 22 78
apprentissage@fore.fr

Campus METAFORE
Bd de Houelbourg 97122 Baie-Mahault
www.fore.fr/apprentissage