

**CFA+****FORE**

# TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR.SE EN RESTAURATION



**455H  
SUR 12 MOIS**

**1 à 2 jours/semaine**

[www.fore.fr](http://www.fore.fr)



## LIEU :

**SAINT-MARTIN**

## PRÉREQUIS

Niveau de français permettant l'accès à la certification (B2).  
Avoir le goût du contact client.  
Adopter une posture professionnelle et en adéquation avec le monde de l'entreprise.

## FINANCEMENT

Formation éligible au CPF N° 328626

FINANCEMENTS OPCO,  
TRANSITIONS PRO, Entreprises

## CERTIFICATION

Diplôme de Niveau 3 (CAP/BEP),  
enregistré et inscrit au Répertoire National  
des Certifications Professionnelles.

Code RNCP : 34422

Code Diplôme Apprentissage : 56T33402

## CONTACTS

Dilénord JOSEPH 0690 33 40 61 / 0590 87 11 68

[dilenord.joseph@fore.fr](mailto:dilenord.joseph@fore.fr)

Kevin POURADIER 0690 31 95 20 / 0590 87 41 20

[kevin.pouradier@fore.fr](mailto:kevin.pouradier@fore.fr)

## LE OU LA TITULAIRE DU TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR.SE EN RESTAURATION DOIT ÊTRE CAPABLE DE :

- Satisfaire la clientèle.
- Gérer l'accueil, les commandes, le conseil et le service à table.
- Garantir le bon déroulement du service
- Agir sous la supervision du Chef de rang ou du Manager



## METHODES PEDAGOGIQUES :

Cours théoriques dispensés par des formateurs qualifiés – Exercices – Mises en situation  
Travaux pratiques – Évaluations – Examens blancs – Participation à différents concours

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

Salle de cours – Documentations sur plateforme informatique – Vidéo projecteur

## SUIVI ET EVALUATIONS : Contrôles continus. Des études de cas pratiques sont réalisées.

Le contenu est élaboré à partir du référentiel de certification. Une progression pédagogique est remise par chaque formateur. Un classeur pédagogique permet de suivre le déroulement de la formation en conformité avec le référentiel. Une plateforme permet de télécharger les cours, des recettes et de recevoir toutes les informations inhérentes à la formation. Evaluation en cours de formation (ECF) qui contribuent à la validation du titre professionnel. Session de certification avec un jury de professionnels (Mise en situation, productions de documents et questionnement).



- 1 RÉALISER LES TRAVAUX PRÉALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION**
  - Nettoyer, 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
- 2 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
- 3 RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION**
  - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de présence et de service
  - Effectuer les différents types de service à table et au buffet
  - Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

### EPREUVES TITRE PROFESSIONNEL

## CONNAISSANCES TRANSVERSALES

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service

Communiquer oralement dans le cadre de la restauration

Travailler en équipe en restauration



### OBJECTIFS :

Réaliser les travaux préalables au service en restauration.

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Réaliser le service en restauration.



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Du plus huppé au plus modeste, tous les commerces de la restauration ont besoin d'un ou plusieurs serveurs : grands restaurants et restaurants familiaux, restauration rapide, restauration collective, résidences de vacances,...

Le serveur de restaurant débute généralement sa journée à environ 10 h du matin. Il prépare la salle avant le "coup de feu de midi", et la nettoie après le service jusqu'à environ 15 ou 16 h. Il profite d'une coupure avant d'enchaîner sur le service du soir à partir de 18h.