



Titre Pro Serveur en restauration

Titre professionnel « Serveur en restauration » de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34422/>

Date d'enregistrement de la certification : 28/01/2020

UFA Saint-Pierre Fourmies

• PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Avoir terminé sa 3ème de collège ou être âgé.e de 16 ans

Pas de diplôme prérequis

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Démarrage de la formation en janvier.

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire du titre professionnel occupe un poste de serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang ou chef de rang.

Possibilité de poursuite en Bac Pro CSR (Commercialisation et services en restauration)





ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport théorique et pratique – Mise en situation
Alternance : 2 jours en centre, le reste en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALILDATION

Examen ponctuel avec mise en situation professionnelle
et entretien devant un jury professionnel.

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du travail,
de l'emploi et de l'insertion

Pour validation totale du titre, il faut valider les 3 CCP. Si
validation partielle, possibilité de passer les CCP
manquants pendant toute la durée de validité du Titre
Professionnel

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – Maximum 8

• DURÉE DE LA FORMATION

La formation est délivrée sur 12 mois
665 heures de formation en centre

• PROGRAMME

CCP 1 Réaliser les travaux préalables au service en
restauration

CCP 2 Accueillir, conseiller le client et prendre sa
commande

CCP 3 Réaliser le service en restauration

• TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 7 560 euros

Selon le décret du 13 octobre 2023 « fixant les niveaux de
prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise
en charge de l'opérateur de compétences concerné.

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Tarif de la formation : coût par OPCO et par année de

Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour
l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du
code du travail : « Les personnes morales mentionnées à
l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de
leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les
accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui
bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux
modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national
de la fonction publique territoriale au financement des frais de
formation des apprentis employés par les collectivités territoriales
et les établissements publics en relevant.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Afin de sécuriser le parcours des personnes en
situation de handicap, nous mettons en œuvre les
moyens d'adapter la prestation.

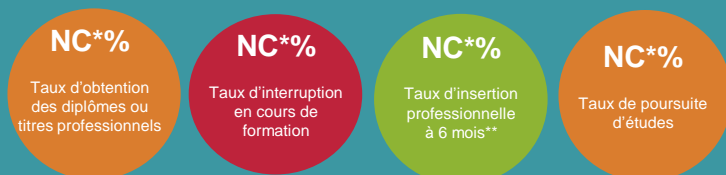
Accès et accueil des personnes en situation
handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux
accessibles aux personnes à mobilité réduite

Référent handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

* 1^{ère} session de formation



** dont le taux d'insertion dans le métier visé par le RNCP : NC*%

• VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause

Internat à la nuitée

Restauration sur place

Accès au parking de l'établissement

Sécurisation de parcours avec accompagnement, mise
en relation entreprises, suivis en entreprise, ...



COORDONNÉES UFA SAINT-PIERRE

10 rue du Général Goutierre FOURMIÉS

03.27.60.80.40

contact@ufa-ispf.com

EXPERT.E MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Isabelle LEROUX

Candidature

