



Titre Pro Serveur en restauration

Titre professionnel « Serveur en restauration » de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/>

Date d'enregistrement de la certification : 03/09/2024 –

La liste des formateurs de cette formation peut être donnée sur demande

• PUBLIC VISÉ

UFA Saint-Pierre Fourmies



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)

Certificateur :



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 VALIDATION

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
600 heures de formation en centre
Rentrée en septembre

• 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

Pas d'équivalence ni de passerelle

• TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 7 560 euros
Selon le décret du 13 septembre 2019 « 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.

maj le 10/03/2026

• 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

* Session 2025 **session 2024

100*%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

33*%

Taux d'interruption en cours de formation

50*%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois***

50*%

Taux de poursuite d'études**

*** dont le taux d'insertion dans le métier visé par le RNCP : 100***

• VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause (micro-onde, frigo)
Internat à la nuitée
Restauration sur place
Point écoute
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 FOURMIES
03.27.60.80.40
contact@ufa-ispf.com

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

Stéphanie DESPINOY

Candidature

