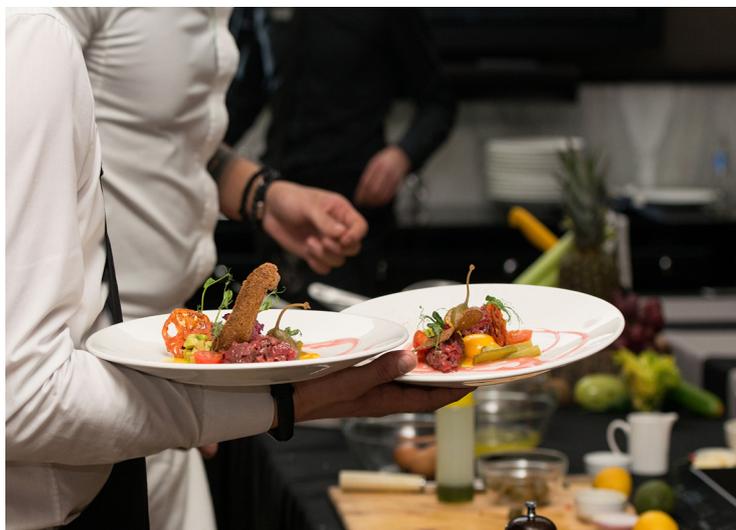


TITRE PRO SERVEUR EN RESTAURATION

RNCP : 37860

FORMATION CERTIFIANTE - niveau 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Serveur·se, Chef·fe de rang, Commis·e de salle, Maître d'hôtel, Responsable restauration.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Effectuer le service en salle de restaurant
- Préparer la salle jusqu'au départ du client, (l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état)
- Animer un espace de vente
- Gérer les encaissements
- Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise
- Contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel hautement qualifié dans le domaine du service en restaurant ou brasserie.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Avoir une petite expérience professionnelle dans le métier de l'hôtellerie, ou débiter.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Mettre en place
- Accueillir et prendre la commande
- Servir le client
- Réaliser des techniques de restaurant
- Débarrasser
- Facturer et encaisser
- Prendre de congé du client

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques,
- Organisation du travail
- Technologie, Gestion et sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication

Le + de notre CFA :

- Renforcement du socle de compétences

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'évaluation spécifique et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle continu et examen en fin de formation.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du titre professionnel, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis ultérieurement.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance.

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Restaurant.

Brevet professionnel Barman.

Brevet professionnel Sommellerie.

Mentions complémentaires (niveau 3).

BTS ou Mentions complémentaires (si titulaire d'un diplôme de niveau 4).

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

