



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

Code RNCP : RNCP 37860

NIVEAU 3

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
<p>Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement. Réaliser l'accueil et le service à table des clients. Réceptionner et stocker des marchandises.</p> <p>Métiers visés : Serveur/serveuse en restauration.</p>	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
<p>La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.</p> <p>Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.</p>	<p>Formation en présentiel</p>
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
<p>La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar.</p> <p>Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle.</p>	<p>Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation</p>
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
<p>Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.</p> <p>Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org</p>	<p>Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être.</p> <p>Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.</p>
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
<p>Avoir satisfait aux prérequis.</p> <p>Avoir rendu le dossier d'inscription complet.</p> <p>Période d'inscription de Janvier à Décembre.</p>	<p>Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo.</p> <p>Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.</p> <p>Équipement professionnel individuel, nous consulter.</p>

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
<p>Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement. Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service. Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement. Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité. Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux. Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement. Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement. Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation. Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets. Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres.</p>	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	Travaux pratiques	20	240
	EPFE	1	12
	Gestion	3	36
	Langue vivante Anglais	2	24
	Technologie	5	60
	Communication	1	12
	Sciences	3	36
Total	35	420	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
<p>Études de situation numérisée et questionnaire. Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire. La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue. Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.</p>	TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION de niveau 3.

POURSUITE DE FORMATION
Plusieurs titres professionnels en transversalité : TFP Cuisinier, TP Technicien de Production Culinaire.

DURÉE	EFFECTIFS
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	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.