



TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

Formation CERTIFIANTE enregistrement au RNCP du 19/07/2023

Code RNCP : RNCP 37860

NIVEAU 3

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

Code diplôme : 56X33401

Fiche mise à jour Juillet 2025

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
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. Métiers visés : Serveur/serveuse en restauration - Commis/Commis de salle	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. 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.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	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. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU	
Bloc 1 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement 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. Bloc 2 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients 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 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. Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises 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.	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
	Bloc 1 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement	10 114
	Bloc 2 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients	17 194
	Bloc 3 - Réceptionner et stocker des marchandises	8 92
	Total	35 400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Un test de positionnement est réalisé à l'entrée en formation. Livret d'apprentissage et suivi en entreprise. Étude de situation numérisée et questionnaire. Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire. La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 du CECRL est attendue. Une attestation du CECRL sera délivrée à l'issue d'un test, sous surveillance d'un formateur. Les épreuves sont constituées de : - Une étude de situation numérisée et questionnaire d'une durée de 1 heure maximum pour le bloc 1, - Une mise en situation reconstituée de 2h30 comprenant la réalisation d'un service de 2 tables intégrant l'accueil des clients, la présentation de la carte et la prise de commande, le service complet et l'encaissement + un entretien complémentaire de 10 minutes maximum pour le bloc 2, - Une étude de situation numérisée et questionnaire d'une durée de 45 minutes maximum, pour le bloc 3.	TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION de niveau 3. Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome. La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification. La formation est modulable et accessible par blocs de compétences. La remise de la certification ou d'une attestation par blocs de compétences est adressé par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV.

POURSUITE DE FORMATION
Plusieurs titres professionnels en transversalité : TFP Commis de cuisine (niveau 3), TFP Barman (niveau 4), CQP Réceptionniste, ...

DURÉE	EFFECTIFS
De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences 400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (210 à 400 heures) Rythme de l'alternance aménageable.	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Session du 08/12/2025 au 09/07/2026	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	Frais pédagogiques 6 600€ TTC Certification enregistrée au RNCP, éligible CFP, à la VAE et à l'apprentissage.