

Titre professionnel Serveur.se en restauration

Le serveur (la serveuse) en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il (elle) met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle, salariés en contrat d'alternance
- Accessible en contrat d'apprentissage

PREREQUIS, ET MODALITES D'ACCES

- Connaissance du milieu de la restauration
- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et accepter les horaires en décalé
- Participation à une information collective/tests/entretien de motivation

OBJECTIFS:

- Acquérir les compétences liées à la mise en place du restaurant, à l'accueil du client, au service

CONTENU DE LA FORMATION

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration : travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : accueil de la clientèle - présentation de l'offre cartes et menus - prise de commande client - communication aux services concernés.
- Réaliser le service en restauration : préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - préparation, vérification et encaissement d'une addition

METHODES MOBILISEES :

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise
- Travaux pratiques et mises en situation au restaurant pédagogique
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en restaurant traditionnel et gastronomique
- Formation partiellement accessible à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Une information collective par mois est organisée. Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. La formation qualifiante titre pro serveur(se) dure en moyenne 16 semaines à quoi il faut ajouter 6 semaines de stage en entreprise.

TARIF(S)

Coût de formation : 4300€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION :

Validation par un Titre du Ministère du travail, inscrit au RNCP de Niveau 3 en épreuve terminales (mise en situation professionnelle et entretien technique avec un jury).
Validation partielle possible par des CCP (Certificats de Compétences Professionnelles).

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES :

Métiers de serveur(se), garçon de café, barman, sommelier, commis de rang, chef de rang, gouvernant(e), employé d'étage, réceptionniste.



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – alice.debie@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Anne-Sophie GUILLEMETTE, Formatrice

Tél. : 02 33 35 75 76 Mail : annesophie.guillemette@mfrtrun.fr