

TITRE PRO SERVEUR EN RESTAURATION (10 mois)

(Code RNCP : 34422 - Code SIFA : 56T33402)



OBJECTIFS

Le titulaire de cette certification est capable de :

- Accueillir le client, lui proposer des mets et des boissons.
- Prendre la commande et assurer le service.
- Mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement et de la cuisine.
- Veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise. Il contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- restaurant d'application
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée



MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES :

- Communication, vente et commercialisation
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Anglais professionnel
- Sciences appliquées
- Dossier de synthèse professionnel

Certification :

Titre du ministère du travail

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Public et prérequis :

PUBLIC : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

PRÉREQUIS : posséder des notions de langue anglaise. Avoir un projet professionnel validé dans le secteur du service en restauration.

Poursuite de formation :

- CAP C.S.H.C.R (Possible au CFA)
- CAP Cuisine (Possible au CFA)

Débouchés :

- Commis de restaurant
- Serveur en restauration
- Demi-chef de rang

Tarifs et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 8 277,50 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis.

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : fc@cfmda.fr

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :

