

**Objectifs :** Le titulaire de ce diplôme est capable de :

- Mettre en place les locaux et les équipements
- 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 sa cuisine et veiller au maintien des conditions optimales de confort pour le client.

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

## Organisation de la formation :

**Durée :** 32 heures par semaine sur 1 an

**Délais et modalités d'accès :** en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

**Modalités d'alternance :** 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**Equipe pédagogique :** constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

### **Moyens pédagogiques :**

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

## Contenu de la formation :

### **Matières semi-professionnelles :**

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

### **Matières professionnelles :**

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée

### **Evaluation :**

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

### **Certification :**

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**Public :** être âgé de 15 ans à 30 ans pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Prérequis :** être titulaire au minimum d'un CAP

## Poursuite de formation :

- MC Employé barman
- MC Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier

## Débouchés :

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



## Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

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

## Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

**Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : [bouretf@cfmda.fr](mailto:bouretf@cfmda.fr)**

