

**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 veille 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 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

## Evaluation :

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

## Certification :

Certificat professionnel délivré par le ministère du travail

## Public et prérequis :

**Public :** être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Prérequis souhaité pour la réussite de l'apprenant :** Posséder des notions de langue anglaise. Avoir un projet professionnel validé dans le secteur du service en restauration.

## Débouchés :

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



## Tarifs :

- Le coût de la formation en apprentissage 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 (Réfèrent 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 : [bourretf@cfmda.fr](mailto:bourretf@cfmda.fr)**



**CFA-CFMDA**  
5 Rue de la Sablière  
26250 Livron-Sur-Drôme  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)  
Retrouvez-nous sur :  