

# TITRE PRO SERVEUR EN RESTAURATION (1 an)

(Code RNCP : 34422)

Qualiopi  
processus certifié



## 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** : 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

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + 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

## Evaluation :

Obtention par blocs de compétences

## Certification :

Titre du 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** : Posséder des notions de langue anglaise. Avoir un projet professionnel validé dans le secteur du service en restauration.

## Poursuite de formation :

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

## Débouchés :

- Commis de restaurant
- Serveur en restauration
- Demi-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 au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :   

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)