

TITRE PRO SERVEUR EN RESTAURATION (1 an)

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

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

A
D
A
F
P
CENTRE DE
FORMATION
MULTIPRO
CFM
DA
DRÔME
ARDECHE



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 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 en examen ponctuel



Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

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 :

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
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :    

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