



Centre de formation continue

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR·SE EN RESTAURATION



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



Le **Titre Professionnel Serveur·se en restauration** valide l'acquisition des compétences nécessaires à l'exercice du métier de serveur·se dans les secteurs de la Restauration commerciale ou sociale.

Le·La titulaire du Titre Professionnel serveur·se en restauration sera capable de réaliser les travaux préalables au service en restauration. Il·Elle accueillera, conseillera le client et prendra sa commande en français ou en anglais et sera capable d'encaisser et fidéliser le client.

Il·Elle maîtrisera les compétences organisationnelles nécessaires à la bonne exécution d'un service de restauration.

PRÉREQUIS ?

- Cette formation est ouverte à tous passionnés de la restauration (étudiants, salariés en reconversion, demandeurs d'emploi, ...)
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs.

LA FORMATION ?

- 651h soit 18 semaines de 35h + 3 jours (5 mois environ) - De novembre à mars.
- Durée ajustable en fonction des besoins des personnes
- Validation en fin de formation : Titre professionnel de serveur en restauration niveau 3 (CAP)
- Période en entreprise : 4 semaines
- Coût de la formation et aides possibles : Nous consulter
- Nombre de candidat minimum pour cette formation: 6

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Elle se compose de trois activités et à chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).

CCP - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

CCP - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

CCP - Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Les aspects liés à un comportement orienté client et à une posture de service sont traités tout au long de la formation tout comme les notions de gaspillage alimentaire, d'énergie ou la connaissance du vocabulaire professionnel de base en anglais.

LA CERTIFICATION ?

L'ensemble de ces modules (3 au total + la synthèse) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 de serveur en restauration (CAP).

Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

- CCP - Réaliser les travaux préalables au service en restauration : module 1
- CCP - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : module 2
- CCP - Réaliser le service en restauration : module 3

MODALITÉS D'OBTENTION ?

Dans la plupart des cas, l'obtention du titre professionnel s'obtient de la façon suivante:

- Une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s);
- Les résultats des évaluations passées en cours de formation (Sauf VAE);
- Un dossier professionnel dans lequel le·la candidat·e a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes ;
- Un entretien final avec le jury.

AU PROGRAMME DE LA FORMATION ?

La formation se compose de 5 périodes en centre, complétés par 1 période en entreprise et la session d'examen

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, des documents, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (3 jours).

Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration : Travaux de nettoyage, mise en place de la salle, préparation de la vaisselle, des couverts et des verres, réapprovisionnement du poste boisson, préparation du buffet, assure la préparation du fromage et des condiments, réalisation de décoration adaptée, contrôle du poste caisse (3 semaines).

Module 2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : Prend les réservations au téléphone, prend le client dès son arrivée, vérifie la réservation, présente les cartes des mets et des boissons, prend la commande y compris en anglais, conseille et renseigne le client sur les boissons et les mets, donne des renseignements d'ordre pratique ou touristique, réalise des ventes complémentaires (5 semaines).

Module 3. Réaliser le service en restauration : assure la préparation et le service des boissons, des mets à table et au buffet, réalisation de découpe simple à table et au buffet, débarrasse et assure le suivi des tables, prépare l'addition, vérifie et réalise l'encaissement, réalise les opérations de débarrassage et rangement (4 semaines).

Période en entreprise (4 semaines)

Synthèse. Confectionner un menu complet : synthèse des apprentissages avec la préparation et l'organisation d'un menu complet (2 semaines).

Session d'examen (1 semaine).

4 modules transversaux : Hygiène, Aide à la recherche d'entreprise et au dossier professionnel, Anglais, et Économie-Gestion.

DÉBOUCHÉS ?

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement :

- Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile
- Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé.

Types d'emplois accessibles avec le titre professionnel serveur·se :

- Serveur·se en restauration
- Commis·se de restaurant
- Demi-chef·fe de rang
- Chef·fe de rang

LE CENTRE DE FORMATION ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur, c'est près d'un demi siècle d'expérience autour de valeurs sur lesquelles nos formations s'appuient.

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun et offre des plateaux techniques de qualité. Ces établissements pédagogiques ouverts au public, un hôtel et deux restaurants, permettent aux apprenant·e·s qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.