

Formation qualifiante Titre professionnel Serveur (serveuse) en restauration

Formacode : 42757
Code ROME : G1803
N° de fiche : RNCP34422



Durée

11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs

- Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes...) au sein d'un établissement de restauration selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Approvisionner la cave (réception des livraisons, réaliser l'inventaire, gérer les stocks...)
- Commercialiser les produits des cartes et conseiller le client.
- **Valider son diplôme**

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

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

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

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

Compétences transversales

- Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service
- Communiquer oralement dans le cadre de la restauration
- Travailler en équipe en restauration
- Organiser ses activités au restaurant en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration
- Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels en restauration

Bilan mi-parcours et fin de formation

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la recherche d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant

Validation visée

Titre professionnel (niveau 3)

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet www.cuisinodemploi.com pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle le temps de la formation.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée : un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

- Suivi et évaluation tout au long de la formation en centre et en entreprise.
- Réalisation d'un dossier professionnel
- Evaluation finale devant un jury de professionnels (mise en situation professionnelle et entretiens).
- Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires à l'issue du parcours de formation. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.
- Possibilité de validation partielle par blocs de compétences

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Débouchés

Serveur, chef de rang, commis de salle

Réussite

Taux de validation du diplôme : **89%**

Taux de sorties positives: **93%**

Source: rapport d'activité 2019

Nos centres de formation

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris
(Accès : Métro Maraîchers (l.9) / Tram Porte de Montreuil (T3B) / Bus 26, 64 (Pyrénées Bagnolet), 501 (Albert Marquet))

Clichy-sous-Bois: 58 allée Auguste Geneviève 93390 Clichy-sous-Bois (Accès : RER B Sevrans ou RER C gare de Gagny / Bus 623 arrêt Parc des sports de Livry Gargan)

Champigny-sur-Marne : 1 avenue Danielle Casanova 94500 Champigny-sur-Marne (Accès : Gare RER E des Boullereaux – Champigny / Bus RATP Joinville le pont RER ↔ Villiers sur marne RER)

Grigny : 4 place Henri Barbusse 91350 Grigny (Accès : RER D Grigny)

Besançon : 4J chemin de Palente 25000 Besançon (Accès : Bus 7 arrêt Grand Buisson, Bus 11 arrêt Collège Proudhon, Tram (l.1) arrêt Fort Benoît)

Nice : PAL de Nice Saint Isidore 06200 Nice (Accès : Tram (ligne3) arrêt Saint Isidore / Bus L.53 arrêt PAL)

Toulouse : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31000 Toulouse (Accès : Métro ligne B arrêt La Vache)

Marcq-en-Barœul : 14 rue Hector Berlioz 59700 Marcq-en-Barœul (Accès : Tramway Lille direction Tourcoing arrêt Mairie Marcq-en-Barœul / bus arrêt Hôtel de Ville)