

Hôtellerie - restauration - tourisme - loisirs

SERVEUR EN RESTAURATION**DURÉE**

12 mois environ 1607 heures dont
406 en CFA.

Durées indicatives et ajustables
en fonction des besoins des
personnes.

POUR QUI ?

Tout public

**MODALITÉ DE LA
FORMATION**

Présentiel

**VALIDATION DE LA
FORMATION**

Titre professionnel de niveau 3
SERVEUR EN RESTAURATION

**PRIX DE LA
FORMATION**

7 396 €

NET DE TAXE EN EUROS

Des prises en charges totales sont
prévues dans le cadre d'un contrat
d'apprentissage

**ACCESSIBILITÉ AUX
PSH**

Pour les personnes en situation
de handicap, un
accompagnement spécifique peut
être engagé pour faciliter leur
parcours. Référent Handicap :
[marie.peresse@equilibres-
mediations.fr](mailto:marie.peresse@equilibres-mediations.fr)

CERTIFICATION

Lors des sessions d'examen,
l'ensemble des modules (2 au
total) permet d'accéder au titre
professionnel
de niveau 3 : SERVEUR EN
RESTAURATION

VOTRE FORMATION**PRÉREQUIS**

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est
préférable de savoir lire, écrire, compter

OBJECTIFS

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

PROGRAMME DE FORMATION**Accueillir le client**

- Prendre les réservations
- Accueillir le client au restaurant
- Gérer la capacité d'accueil du restaurant
- Accueillir un client anglophone
- Présenter l'offre commerciale de l'établissement
- Découvrir les produits de la restauration
- Utiliser le vocabulaire des mets, des fromages et des
boissons en anglais

Conseiller le client et prendre sa commande

- Argumenter et vendre l'offre de l'établissement
- Accorder les mets et les vins
- Prendre la commande et l'enregistrer à l'aide d'un outil
numérique
- Effectuer la prise de commande en anglais

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Nous contacter pour étudier les équivalences possibles en
fonction du projet du candidat : [contact@equilibres-
mediations.fr](mailto:contact@equilibres-mediations.fr)

REFERENCE**CODE RNCP**

Hôtellerie - restauration - tourisme - loisirs

SERVEUR EN RESTAURATION**ACCÈS À LA FORMATION**

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution. Vous pouvez nous contacter à contact@equilibres-mediations.fr pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION**Evaluation des acquis**

- En cours de formation

Evaluation périodes**d'application pratique**

- Bilan de la période en entreprise

Certification TP, CCP

Délibération du jury basée sur

- le dossier Professionnel,
- les résultats aux épreuves de la session d'examen,
- la mise en situation professionnelle,
- l'entretien final

Evaluation satisfaction

- Enquête de satisfaction stagiaire.

VOTRE FORMATION**INDICATIONS COMPLÉMENTAIRES IMPORTANTES**

Nous vous invitons à consulter le site internet de [France Compétences](#) en précisant le code RNCP de la formation (indiqué en bas de la première page de ce document), pour accéder à des informations sur la certification, en particulier :

- nom du certificateur (Notre inscription est en cours)
- date d'enregistrement de la certification
- taux d'insertion dans l'emploi et dans le métier
- passerelles vers d'autres certifications

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé

Moyens pédagogiques : Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports "clé en main" - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Salles polyvalentes
- Outils informatiques
- Matériel audio-visuel
- Ressources documentaires

Plateau technique composé de 12 chambres équipées aux normes 4**** qui permet la reproduction des gestes professionnels.

Etablissement hôtelier ouvert à une clientèle française et internationale avec service restauration et petit déjeuner en buffet