

# Titre à finalité professionnelle serveur en restauration

Mis à jour le 24 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé  
Maîtrise des savoirs de base  
Bonne résistance physique et nerveuse

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes  
accompagnés par la mission locale

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

450 heures

## Durée en entreprise

300 heures

## Validation

Validation partielle ou totale du  
CQP de la branche des métiers de  
l'hôtellerie : Titre à Finalité  
Professionnel Serveur en  
Restauration

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Positionnement initial  
Evaluations en cours de formation  
Validation progressive des  
compétences par les formateurs et  
tuteurs en entreprise  
Examen final

## Possibilité de validation par blocs de compétences

## Objectifs professionnels

- Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
- Réaliser l'accueil et le service à table des clients
- Réceptionner et stocker des marchandises

## Contenu

Parcours modulaires construit en fonction des besoins, pouvant mobiliser les modules suivants :

- Accueil/Intégration/Positionnement
- Accueil client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Service en salle et encaissement
- Anglais de l'hôtellerie restauration
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité
- Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement serveur
- Remise à niveau en français
- Remise à niveau en mathématiques
- Certification
- Stages en entreprise

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel à temps plein, 35h/semaine  
Modules attribués en fonction des besoins  
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

## Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques  
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes  
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique  
Examens blancs

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels, restaurant  
pédagogique  
Documents pédagogiques, matières d'œuvres

# Titre à finalité professionnelle serveur en restauration

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37860](#)

Salle de cours équipées d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

## Durée

450 h maxi en centre en fonction des modules attribués 300 h maxi en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers au long de l'année (4 sessions/an)

## Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation  
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage  
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés Jusqu'à 7 396 € max. pour un parcours complet  
Particulier : nous contacter  
Possibilité par la VAE  
Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982