

Titre professionnel Serveur en restauration (en alternance) Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

LES OBJECTIFS

1. Se former au métier de serveur
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel

PUBLIC

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Code RNCP : RNCP34422

Certificateur : Ministère du travail, de la santé et des solidarités

Date de certification : 28/01/2020

PRE-REQUIS

Aucun pré requis.

DELAIS D'ACCES : 48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34422/>

LIEU DE FORMATION

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

TARIFS

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

FORMATEUR

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org

06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.

DURÉE DE LA FORMATION

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »

Programme de la formation :

Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

1- CCP 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Réaliser les travaux de nettoyage des locaux de restauration
- Effectuer les opérations de mise en place en restauration, mise en place des banquets et des buffets

2- CCP 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

- Accueillir la clientèle
- Présenter l'offre commerciale
- Effectuer la prise de commande client – mets et différentes boissons

3- CCP 3 : Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons
- Servir et débarrasser les mets sur table
- Encaisser