

Titre professionnel Serveur en restauration (en alternance)

Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

formationplus
méditerranée



Mise à jour le : 11.09.2024 Par AA
Taux de réussite en 2024 : 100%

OBJECTIF :

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



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

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



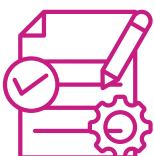
TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions



DÉLAIS D'ACCÈS :

L'entrée en formation est permanente, elle peut se faire tout au long de l'année



DURÉE DE LA FORMATION :

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)
En cas d'acquisition partielle ou de bénéfices de notes dans le diplôme correspondant, la durée de formation sera adaptée



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels



PARCOURS PASSERELLE :

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



SUIVI ET ÉVALUATION :

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

CCP1. 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

CCP2. 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

CCP3. RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION

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

Code RNCP : RNCP34422

Certificateur : Ministère du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement de la certification : 01.01.2023 - Date d'échéance de la certification : 07.01.2025

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