formationplus méditerranée

RESTAURATION

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

Mise à jour le : 23.01.2026 Par AA - Taux de réussite 2025 : 80%

RNCP39534, certificateur : ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistré le 03.09.2024, date d'échéance : 07.01.2027

OBJECTIF :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

PUBLIC :

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

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré-requis

DÉLAIS D'ACCÈS :

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

DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

MODALITÉS D'ACCÈS :

Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

https://diplomeo.com/trouver-titre_pro-serveur_en_restauration

LIEU DE FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO

FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions

DURÉE DE LA FORMATION :

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

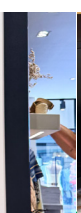
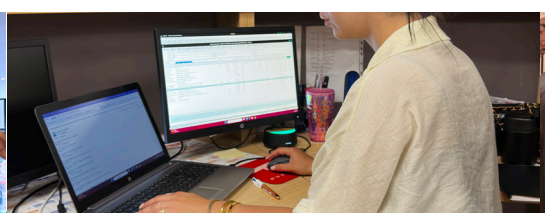
MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
Passage d'examen sous forme ponctuelle sous forme de pratique culinaire devant un jury ainsi qu'un entretien oral

« 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

