

Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration (M.A.N)

NOUVEAUTÉ**DIPLÔMANTE****APPRENTISSAGE****PROFESSIONNALISATION**

Objectif de formation

La formation Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Serveur en Restauration vise à préparer les apprenants à devenir des professionnels compétents et opérationnels dans le secteur de la restauration. Les principaux objectifs de cette formation incluent l'acquisition des compétences techniques, des connaissances de la restauration et des attentes des clients, le développement des compétences relationnelles et comportementales, l'approche commerciale et de gestion d'un établissement de restauration. Cette formation Titre à Finalité Professionnelle Serveur en Restauration combine théorie et pratique pour permettre aux participants de répondre aux besoins du marché du travail et d'intégrer rapidement le secteur de la restauration.

Programme

Enseignement professionnel :

BLOC 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

BLOC 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Enseignement général :

- Anglais professionnel

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de serveur en restauration.

Durée

1 Année dont 402 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO et par l'entreprise

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Poursuite de formation vers des diplômes de spécialisation
- Travaux dirigés en service en salle pour la maîtrise des gestes techniques.
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (DYS, RQTH)
- Initiation à l'œnologie et aux techniques de bar.
- Accompagnement individualisé du candidat au travers des visites dans l'entreprise de formation.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Stage possible de 4 à 6 mois en Europe (ERASMUS +)

Les conditions d'admission

Prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↔ **Niveau de sortie** : CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de janvier à décembre sous réserve de place disponible.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - D'études de situation numérisée et de questionnaires. - D'une mise en situation reconstituée et d'un entretien complémentaire Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (A2).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Perspectives métiers

Serveur / Serveuse de restaurant, Serveur / Serveuse en restauration, Commis / Commise de salle

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 19/06/2025

Intitulé : Certification à finalité

professionnelle Serveur en restauration -

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME

HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

(CERTIDEV)

Code RNCP : 37860 - JO du 19-07-2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

Les sessions



Bruz

- Nous contacter