

Service en restauration

Titre professionnel de niveau 3

RNCP38663

A propos du TP SR

Le serveur en restauration accueille les clients et les accompagne tout au long de leur repas. Il présente et valorise les offres de l'établissement, conseille les clients dans leurs choix, prend les commandes et assure le service des mets et des boissons.

Il prépare et met en place les espaces de restauration avant le service, réalise les différentes opérations de service à table et veille en permanence à la satisfaction de la clientèle. Il participe également aux opérations de fin de service et travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures de l'établissement.

Chiffres clés :

Nouveauté 2026 !

73%

d'insertion dans l'emploi*

*Moyenne de France Compétences

Durée de la formation

Formation en présentiel d'une durée totale de 762 heures dont 482 heures en centre de formation et 280 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 14.

La formation

Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date d'enregistrement : 22-02-2024

Programme :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration
- Hygiène et sécurité
- Relation client et communication professionnelle
- Sensibilisation aux principes du développement durable dans le secteur professionnel
- Compétences transversales et préparation à l'insertion professionnelle
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Validation du Titre professionnel SR.**
- Evaluation de la satisfaction - Remise du Titre Professionnel

La formation du titre professionnel offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Service en restauration

Titre professionnel de niveau 3

RNCP38663

Débouchés et poursuite de parcours

Le Titre professionnel Serveur en restauration prépare à une insertion professionnelle dans différents établissements de restauration, notamment sur les postes de serveur en restauration, serveur de restaurant, serveur de banquet ou commis de salle. Une poursuite de parcours vers d'autres certifications du secteur de l'hôtellerie-restauration est également possible selon le projet professionnel.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits au France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics.

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier

Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional des Hauts de France

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre de marchés publics passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans les marchés publics auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel.

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Monsieur Ahcène BOUKERMA, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr