

Liberté Égalité Fraternité



Titre professionnel Serveur en restauration

Formation accessible en alternance



Métiers et emplois visés :

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

Public concerné:

Demandeur.euse d'emploi Jeune 16-29 ans Salarié.e Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service.

Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Contenu de la formation:

- Certificat de compétences professionnelles (CCP) 01. Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Certificat de compétences professionnelles (CCP) 02. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Certificat de compétences professionnelles (CCP) 03. Réaliser le service en restauration

Méthodes et outils pédagogiques :

Apports théoriques et application en restaurant pédagogique. Formation-action individualisée au sein du restaurant équipé de la Greta Factory Le Tablier. Les stagiaires doivent se présenter avec leur tenue vestimentaire de service Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- 2. b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- 3. c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

455 heures

Durée indicative en entreprise :

140 heures

Pré-requis :

Maîtr<mark>iser les compéte</mark>nces de base en français et mathématiques ; Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans.

- Taux de réussite aux examens 2023 : à venir
- Taux de satisfaction 2023 : à venir
- Taux d'insertion professionnel 2023 : à venir

Modalités d'admission:

CV + sur dossier de candidature + entretien

GRETA ROUEN MARITIME



Liberté Égalité Fraternité



Niveau d'entrée:

Aucun : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations:

Validation du Titre professionnel Serveur en restauration

Certification:

+ d'informations sur la certification RNCP39534 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/.

Financement:

Apprentissage Contrat de professionnalisation CPF CPF transition

CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

15 €/heure

Lieu(x) de formation:

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés:

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel: grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr

GRETA ROUEN MARITIME