



Mise à jour le : 12/04/2024

## TP serveur en restauration

Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

### Dates

Septembre 2024

### Durée

455 H de formation en centre en alternance sur 1 an - En présentiel

### Tarifs

Nous consulter - Fiche RNCP 34422 - TP Serveur en restauration - Certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion - Date d'enregistrement de la certification : 07/01/2020

### Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation / CPF / Projet de Transition Professionnelle

### Lieux

BRIANÇON

### Contact

Nathalie LEVEQUE  
07 88 44 79 52  
n.leveque@cci05formation.fr

### Référent Handicap

Auréliе THAVEAU  
06 49 48 72 57  
a.thaveau@cci05formation.fr

### Modalités d'accès

Entretien de positionnement

### Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :  
31/08/2024

### Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP34422BC01 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration / RNCP34422BC02 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande / RNCP34422BC03 - Réaliser le service en restauration

### Équivalence

Aucune

### Passerelles

Aucune

### Suite de parcours

Aucune

## Publics

Tout public

## Objectifs

S'approprier les techniques, compétences, savoir-faire et savoir être permettant d'obtenir le Titre Professionnel de serveur en restauration, notamment :

- Savoir réaliser des travaux préalables au service
- Savoir accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Savoir réaliser le service dans les règles de l'art

## Pré-requis

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en anglais (niveau scolaire).

## Programme

**Module 1** : Réaliser des travaux préalables au service en restauration :

- Travaux de nettoyage
- Mise en place des banquets et des buffets

**Module 2** : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande :

- Accueil de la clientèle
- Présentation de l'offre,
- Cartes et menus
- Prise de commande client
- Communication aux services concernés

**Module 3** : Réaliser le service en restauration :

- Préparation et service des boissons
- Service et débarrassage des mets sur table
- Préparation, vérification et encaissement d'une addition

**Module 4** : Sommellerie, connaissances des vins et spiritueux, accords mets et vins.

## Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en salle de restauration d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Mise à disposition de matériel spécifique, d'ordinateurs. Moyens audiovisuels et vidéoprojection.

## Evaluation

Exercices pratiques, examens blancs et tests techniques

## Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

## Débouchés

Serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang, chef de rang

