



**Certificateur : Ministère du Travail et du Plein Emploi de l'Insertion**

À l'issue de cette formation, vous serez capable de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du **métier de serveur en restauration** et de valider le Titre Professionnel de niveau 3

Echéance d'enregistrement : du 07/01/2020 au 07/01/2025

## PROGRAMME

**CCP1** Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

**CCP2** Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

**CCP3** Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

## OBJECTIFS

- Être capable de réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Être capable d'accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Être capable de réaliser le service en restauration

## LES TAUX

- Taux de réussite : 1ère session en 2024
- Taux de satisfaction : 1ère session en 2024

**Prérequis : Aucun**

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

**Horaires :** 08h30 - 17h30 (dont une heure de pause déjeuner)

**Lieu :** 9 Quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

**Durée :** 544h

**Alternance :** Alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un jour à deux jours cours par semaine (lundi/mardi)

**Pédagogie :** Apports théoriques et pratiques, mises en situation à raison d'un jour par semaine le mardi

**Modalités d'évaluation :** Validation en fin de formation devant un jury (présentation du dossier professionnel et du livret d'évaluations en cours de formation, entretien technique et final, mise en situation professionnelle, questionnaire professionnel)

**Modalités pédagogiques:** Méthodes expositive, démonstrative, interrogative et active à l'aide d'apports théoriques et pratiques, de mises en situation réelles en présentiel

**Moyens :** Plateau technique équipé, malette de couteaux, équipement de protection individuelle (EPI)

**Inscription :** Parcoursup et/ou dossier de pré-inscription à remplir à la suite d'un entretien

**Modalités d'accès :** Accessible aux personnes en situation de handicap

## SUITE DE PARCOURS

**Métiers visés :** Serveur(se) en restauration, Commis de restaurant, Demi-chef de rang, Chef(fe) de rang

**Poursuites d'études :** Mention complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise, Formations qualifiantes dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

**Passerelles :** Passerelles possibles pour poursuivre dans une formation avec un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le domaine