



Formation TFP

Serveur(euse) en restauration

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables de prendre en charge la clientèle, être à son écoute, communiquer avec les différentes équipes, avant, pendant et après un service en restauration.

Compétences à acquérir :

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

- A1 : Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- A2 : 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

- A3 : Accueil du client et prise de la commande
- A4 : Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- A5 : Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- A6 : Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail



Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et le service clients

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37860 Titre à finalité professionnelle serveur(se) en restauration - Niveau 3
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Serveur / CAP CSHCR
- Passerelles : TFP Barman / Bac Pro CSHCR / BP CSHCR

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 300 à 600 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 3 à 6 mois
- Contrats en alternance : 12 à 16 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 58%
- Taux de réussite aux examens : 63%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 96%
- Taux d'insertion professionnelle : 44%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap