Titre Professionnel
Serveur/se en Restauration

Académie Lax
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE - CFA

Le serveur en restauration prépare les locaux, accueille les clients, prend les commandes et assure le service. Il valorise le savoir-faire de l'établissement, veille au confort des clients et respecte les règles d'hygiène et de sécurité. Il joue un rôle clé dans l'image et la notoriété de l'établissement.

Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) - enregistré au RNCP sous le n°39534 Carif n° 106885
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

Niveau validé
3

1 semaine/mois en centre
3 semaine/mois en entreprise

Contrat d'apprentissage
OU
Financement personnel
CPF, France Travail, etc...

Prérequis
Aucun

Admission:

Entretien sur place pour déterminer votre projet
Mise en place d'un parcours personnalisé selon profil
Test à l'entrée en formation pour connaître votre niveau
Financement validé en amont de la formation

Accessibilité

Objectifs pédagogiques:

- Connaitre les produits et techniques de service en restaurant
- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

Public:

- Tout public

Équipe pédagogiques:

- Formateurs issus de la restauration

Sanction de la formation

- Attestation de fin de formation
- Diplôme si validation

Suite de parcours

- Serveur en restauration
- Demi-chef de rang
- Commis de restaurant
- Maitre d'hôtel

Académie Lax 09.52.27.34.71 contact@academielax.com

CCP 1

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 type de buffet

CCP 2

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

CCP 3

Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

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

Compétences Transversales

Préparer, dresser et envoyer des pâtisseries et des desserts de restaurant

- Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
- Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Gestion du stress
- Anglais professionnel

La session de validation de déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles.
(Chaque CCP peut être validé individuellement)

Taux de réussite aux examens en 2025 : 100%

Prochaine session:

Entrée et sortie permanente

Lieu de formation:

175 Avenue de Prades, 66000, Perpignan

Accessibilité:

Parking sur place
Bus: ligne 1, arrêt Mas Bruno

Académie Lax
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE - CFA