



## Contexte :

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. L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Selon la situation géographique de l'établissement et de l'origine de la clientèle, d'autres langues que l'anglais peuvent être demandées. Le travail saisonnier est fréquent. Le serveur peut travailler à l'étranger.

## Pré-requis

- > Posséder une bonne présentation
- > Une première expérience est souhaitée

## Durée

- > Période de formation : 406 h / Période en entreprise : 175 h
- > Durée totale de la formation : 581 h

*(Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées)*

## Tarifs

- > Coût de la formation : 5 684,00 €  
*(Sauf conditions particulières et résultats du positionnement)*
  - > Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur
- Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

## Modalités d'accès

### PUBLIC

- > Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...).
- > La formation peut être prise en charge par la Région des Pays de la Loire dans le cadre du programme VISA METIERS

### RECRUTEMENT

- > Positionnement sur information collective et/ou entretien individuel : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre
- > Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat
- > Etablissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO

## Objectifs de la formation

- 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
- 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
- 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
- Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)
  - > Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration / Communiquer oralement dans le cadre de la restauration / Travailler en équipe en restauration.

## Délai d'accès

- > Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

## Accessibilité & Handicap

- > Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.  
Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU :  
capformation@capformation.net
- > Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.

## Méthodes utilisées

- > Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts
- > Pédagogie : Personnalisation et individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning

## Modalités d'évaluation

- > Suivi des progressions avec livret d'Évaluation tout au long du parcours de formation
- > Suivi régulier de stage – Préconisations en lien avec l'entreprise
- > Organisation d'une Évaluation finale pour l'obtention du titre professionnel Serveur niveau 3 (code NSF : 334t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités territoriales (UT) des DREETS : 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) / un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat / des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.



Centre de formation de

SAINT-HERBLAIN

Contact : FEBRE Sandra

02 28 44 32 14 - capformation@capformation.net

Maj le 05/06/2023