

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. Il est en mesure de s'exprimer et de communiquer en anglais au niveau A2 du CERCL. 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 : 679 h / Période en entreprise : 315 h

> Durée totale de la formation : 994 h

Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée de votre formation en fonction des compétences professionnelles visées.

Tarifs

> Coût de la formation : 9506.00 € sauf conditions particulières et résultats du positionnement

> Rémunération selon contrat de formation et 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 : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences).

> Dans certaines situations, un financement Région des Pays de la Loire est possible dans le cadre du programme 1 emploi = 1 formation

RECRUTEMENT

- > Positionnement sur entretien individuel et tests. 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.

Méthodes utilisées

- > Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts
- > 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 stages progressions avec livret d'évaluation tout au long du parcours de formation
- > Suivi régulier 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 des DREETS : une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement 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

02 28 44 32 14 - capformation@capformation.net

Maj le 09/09/2025