

Programme de Formation - Titre Professionnel Serveur en Restauration

Objectifs de la formation

- Accueillir, conseiller et servir la clientèle dans le respect des standards de qualité.
- Réaliser les opérations de mise en place et de service en salle.
- Participer à la gestion du service et à la fidélisation des clients.
- Développer une attitude professionnelle, commerciale et relationnelle adaptée au métier.

Modules de formation

Bloc 1 : Préparer le service en restauration

- Mise en place de la salle et du matériel.
- Accueil et installation des clients.
- Prise de commande et transmission en cuisine.

Bloc 2 : Réaliser le service en restauration

- Service à l'assiette, au plateau, au guéridon et au buffet.
- Adaptation des techniques selon le type de service (classique, banquets, room service, etc.).
- Conseils et ventes additionnelles.

Bloc 3 : Clôturer le service et participer aux opérations de gestion

- Débarrassage et nettoyage des espaces.
- Encaissement et gestion des stocks.
- Communication avec la cuisine et la hiérarchie.

Durée et organisation

- Durée : entre 6 et 10 mois selon le parcours.
- Formation en centre et période en entreprise (alternance possible).
- Environ 400 à 600 heures en centre de formation.

Modalités d'évaluation

- Évaluations formatives tout au long du parcours (mises en situation, quiz, études de cas).
- Épreuve de synthèse devant un jury professionnel (service complet en situation réelle).
- Délivrance du Titre Professionnel Serveur en Restauration (niveau 3).

Compétences visées

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en restauration.
- Maîtriser les techniques de service et de dressage.
- Gérer les priorités et les flux de clientèle.
- Adopter une posture professionnelle et commerciale exemplaire.

- Serveur(se) en restauration traditionnelle ou gastronomique.
- Employé(e) de restauration collective, brasserie, hôtellerie.
- Chef de rang ou maître d'hôtel (avec expérience).

Public et conditions d'accès

Public visé : jeunes, adultes en reconversion, demandeurs d'emploi.

Prérequis : niveau 3 (CAP, BEP) ou expérience dans le domaine de la restauration.

Accessibilité : formation ouverte aux personnes en situation de handicap, selon modalités d'adaptation.