

Titre à Finalité Professionnelle

SERVEUR EN RESTAURATION

PARCOURS INDIVIDUALISÉ

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE SERVEUR EN RESTAURATION

Code RNCP : 37860

date d'enregistrement

19/07/2023

- Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement**

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service (**42 heures**)
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe (**42 heures**)

- Réaliser l'accueil et le service à table des clients**

- Accueil des clients et prise de la commande (**84 heures**)
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages (**231 heures**)

- Réceptionner et stocker des marchandises**

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks (**14 heures**)
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail (**35 heures**)





PROGRAMME DÉTAILLÉ

• Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

◦ Préparation et remise en état de la salle avant et après le service

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service .

◦ Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

• Réaliser l'accueil et le service à table des clients

◦ Accueil des clients et prise de la commande

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement

◦ Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

• Réceptionner et stocker des marchandises

◦ Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage

◦ Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail
 -

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE :

- En formation continue : 525 heures en Centre et 161 heures en entreprise
 - **Du 16/11/2026 au 08/04/2027**
- En Formation en alternance : 1 semaine par mois en centre de formation (à entrées et sorties permanentes)

RYTHME :

- **En centre :**
 - du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- **En entreprise :**
 - Horaires de l'entreprise (35 heures par semaine - repos dominical obligatoire)

EFFECTIF : Groupe de 6 à 8 personnes

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un accompagnement individuel est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

SUIVI DE RÉALISATION DE L'ACTION

- L'apprenant devra signer dès son arrivée en cours théoriques ou pratiques une feuille d'émargement par demi-journées

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Serveur en Restauration
- **Prédispositions** : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail
- **Formation accessible aux personnes en situation de handicap.** Des aménagements pédagogiques, matériels ou organisationnels peuvent être proposés après analyse des besoins.



ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Des évaluations auront lieu tout au long de la formation

- QCM
- Mises en situation au Restaurant d'application
- Évaluations de chaque bloc de compétences

- Une évaluation certificative finale

- L'obtention du **TFP SERVEUR EN RESTAURATION** se déroule selon deux modalités

- Un questionnaire écrit

- qui permet d'évaluer les compétences relatives à la préparation et remise en état de la salle avant et après le service ainsi qu'à la participation et à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe.

- **Bloc 1** : préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
 - le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est de 1 h.

- qui permet d'évaluer les compétences relatives à la réception des produits, l'approvisionnement, le stockage selon les règles d'hygiène et de sécurité

- **Bloc 3** : Réceptionner et stocker les marchandises
 - le temps imparti est de 45 minutes

- Une Mise en situation

- qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier de la certification visée relatives au :

- **Bloc 2** : Réaliser l'accueil et le service à table des clients
 - le temps imparti est de 2h30

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séances de formation en salle
- Séances de Travaux Pratiques au Restaurant d'application
- Études de cas
- Jeux de rôles
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- LMS Catalyse
- Padlet
- Connexion Internet
- Salle Informatique
- Casque Oculus

FORMATRICE RÉFÉRENTE

- **Mme MOREAUX Cristina**

- Formatrice spécialisée dans les métiers de l'art et de la table

- Domaines d'expertise

- Techniques de service et présentation des arts de la table
 - Élaboration de supports de cours interactifs et didactiques
 - Très bonne culture numérique
 - Sélection des méthodes et des ressources pédagogiques
 - Développement du matériel pédagogique
 - Utilisation d'outils d'évaluation
 - Moodle et module de réalité virtuelle avec casque Oculus

RÉSULTAT ATTENDUS

Titre à Finalité Professionnelle

SERVEUR EN RESTAURATION

validé par : CERTIFICATIONS et SERVICES -
TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Laura MAFRA : secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

