



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

TP SERVEUR EN RESTAURATION

Le(la) Titulaire de ce Titre Professionnel assure la mise en place, accueille le client, s'assure de son confort, lui propose mets et boissons, prend sa commande et assure le service. Il sait mettre en valeur la cuisine de son établissement et de sa cuisine.



Formation
certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF

Format de formation

Formation en présentiel sur un plateau technique équipé de postes individuels qui recrée les conditions de situation de

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Savoirs de base (écrire, lire, compter)



OBJECTIFS :

- Participer au bien-être de la clientèle,
- Aider l'équipe à mettre en place les espaces, à conseiller la clientèle et participer au service.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Commis de salle



EFFECTIFS

12 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public en reconversion
ou en professionnalisation.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge
par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge
financière possible en fonction
des droits acquis et du statut
(demandeur emploi, salarié,
stagiaire de la formation
professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès
mars. Début de formation
de fin août à début
novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription
(Pôle emploi, mission
locale, entreprise...).



Chambre
de
**Métiers
Artisanat**
et de l'
NOUVELLE-AQUITAINE



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Service en salle
- Accueil d'un client
- Traitement d'une réclamation
- Nettoyage et désinfection
- Règles de sécurité et d'hygiène
- Préparations culinaires de base froides
- Réception et stockage des marchandises
- Langue étrangère
- Encaissement

En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation,
- Des plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Des salles multimédia, des laboratoires de langues et de sciences, un centre de ressources (CDR) et des équipements sportifs.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluation par certificats de compétences professionnelles (CCP) et un jury final



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

L'Europe
s'engage
en Nouvelle-
Aquitaine



Chambre
de **Métiers**
et de **Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE