



Formation Titre Professionnel Serveur(se) en restauration

Niveau 3

Sur
12 MOIS

Prochaine session en
SEPTEMBRE 2022

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Chef de rang
- Commis de salle

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir une 1ère expérience professionnelle dans le service (stage ou contrat)
- **Apprentissage**
 - Avoir entre 16 et 30 ans, pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
 - Lieux possibles d'apprentissage :
 - Restauration commerciale de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.
 - Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.
- **Formation continue**
 - Demandeurs d'emploi (Pôle Emploi et/ou CPF)
 - Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
 - Contrat de Professionnalisation
 - Plan de Formation de l'entreprise
 - VAE
 - Autre : nous contacter

EXAMEN

- Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :
 - a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session
 - b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
 - c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- N°RNCP : 34422 Code Certif Info N°82774]

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et Services en HCR
- BTS Hôtellerie Restauration

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

QUELQUES CHIFFRES (1)

Plus de 150 000 établissements dont 70 000 établissements employeurs assurent ces prestations.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

31 DURÉE

- Rentrée en SEPTEMBRE 2022
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines en centre de formation- soit 420 H
- 30 semaines de stage pour les demandeurs d'emploi sans expérience professionnelle (sinon à définir selon le parcours)

RHYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine/mois à la MFR
- 3 semaines/mois en entreprise

STATUTS

- Apprentissage jusqu'à 30 ans *sauf cas particulier* (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

TARIFS (1)

- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

Les +

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les cours sont dispensés par un formateur technique issu du milieu professionnel
- Chaque apport théorique est suivi d'une mise en pratique
- L'alternance cours - entreprise permet d'acquérir peu à peu des gestes professionnels efficaces.

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Etablissement privé de formations par alternance

www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

3 certificats de compétences professionnelles (CCP)

- **CCP-01. 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
- **CCP-02. 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
- **CCP-03. 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

SITE DE FORMATION

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

377 chemin du Farjou 34270 CLARET

09.80.59.02.92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES