

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le serveur(euse) en restauration accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il/elle assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins. Il/elle sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il/elle s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions. Il/elle entretient les locaux et met en place les équipements.

## PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter et de posséder des notions en langue anglaise : niveau A1 du CECRL.

## OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- 2 - Accueillir conseiller le client et prendre sa commande
- 3 - Réaliser le service en restauration

## PROGRAMME

Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets.

Module 2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Accueil de la clientèle - présentation de l'offre cartes et menus - prise de commande client - communication aux services concernés.

Module 3. Réaliser le service en restauration

Préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - préparation, vérification et encaissement d'une addition.

## MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

## **SANCTION**

Titre professionnel - RNCP 39534 - "Serveur(euse) en restauration " de niveau 3 (CAP/BEP)

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

CCP 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

CCP 3 : Réaliser le service en restauration

## **PASSERELLE**

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous contacter.

## **ÉQUIVALENCE**

CAP Restaurant, CAP Commercialisation Service en Restauration

## **DÉBOUCHÉS**

FORMACODE : 42716

RNCP : 39534

\* A titre indicatif

Données 2025 : • Taux de réussite : 100% • Taux d'insertion après 6 mois : 67% • Taux de satisfaction : 100%

Enregistrement au RNCP jusqu'au 06/01/2027 • Profil des formateurs : Formateurs spécialisés des métiers de restauration

Formation complémentaire : CQP Barman, Maître d'hôtel,

## **TARIF**

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

## **ACCESSIBILITÉ**

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

## **DÉLAI D'ACCÈS**

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

## **DATES DE FORMATION**

Consulter le site internet [imfpa.mq](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.