

# « Serveur(se) en restauration » Titre à finalité Professionnelle

## VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitudes:

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes :

- Mise en place
- Accueil et prise de commande
- Départ client

#### Compétences visées

- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (bloc 4 du RNCP)
- Réaliser les préparations culinaires de base froides (bloc 6 du RNCP) ;
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme A2 (bloc 7 du RNCP) ;
- Gérer l'encaissement (bloc 9 du RNCP) ;
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation (bloc 1 du RNCP) ;
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients (bloc 2 du RNCP) ;
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits (bloc 3 du RNCP) ;
- Effectuer un service en salle traditionnel (bloc 8 du RNCP).

### Méthodes mobilisées modalités d'évaluation :

#### Méthodes mobilisées :

- Exposé à partir de supports audiovisuels;
- Apports de concepts et méthodes;
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques;
- Mise en situation sur le plateau technique de cuisine et de la salle.

#### Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en centre et en stage;
- Examen final.

### Types de structures concernées :

Toute type de structure de restauration : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile, restauration collective sociale.

### Débouchés :

Serveur, chef de rang, commis de salle.

### Poursuite d'études :

Autre certification de la branche industrie hôtelière, CAP service en salle.

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise

### Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de ;

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- S'exprimer en français ;
- Se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

### Validation de la formation :

**Diplôme, Certificat, Qualification :** serveur en restauration de niveau 3 RNCP 31402 avec le certificateur CERTIDEV;

**Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences.

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV.

### Durée :

**En centre :** 303 heures, soit 1 jour par semaine

**En entreprise :** 1 104 heures

### Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** Entretien individuel et positionnement;

**Date de démarrage :** du 31/08/2022 au 07/06/2023

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles);

**Inscription :** dossier à compléter.

**Tarifs :** nous consulter

**Cette formation est éligible au CPF.**

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Gestion du service client ( accueil, service, encaissement);
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage;
- Anglais;
- Technologie de service;
- Les clés de la réussite.

### LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

