

SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

MÉTIERS VISÉS

- Commis.e de restaurant
- Demi-chef.de rang
- Chef.fe de rang

PUBLIC VISÉ

- **Personne âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

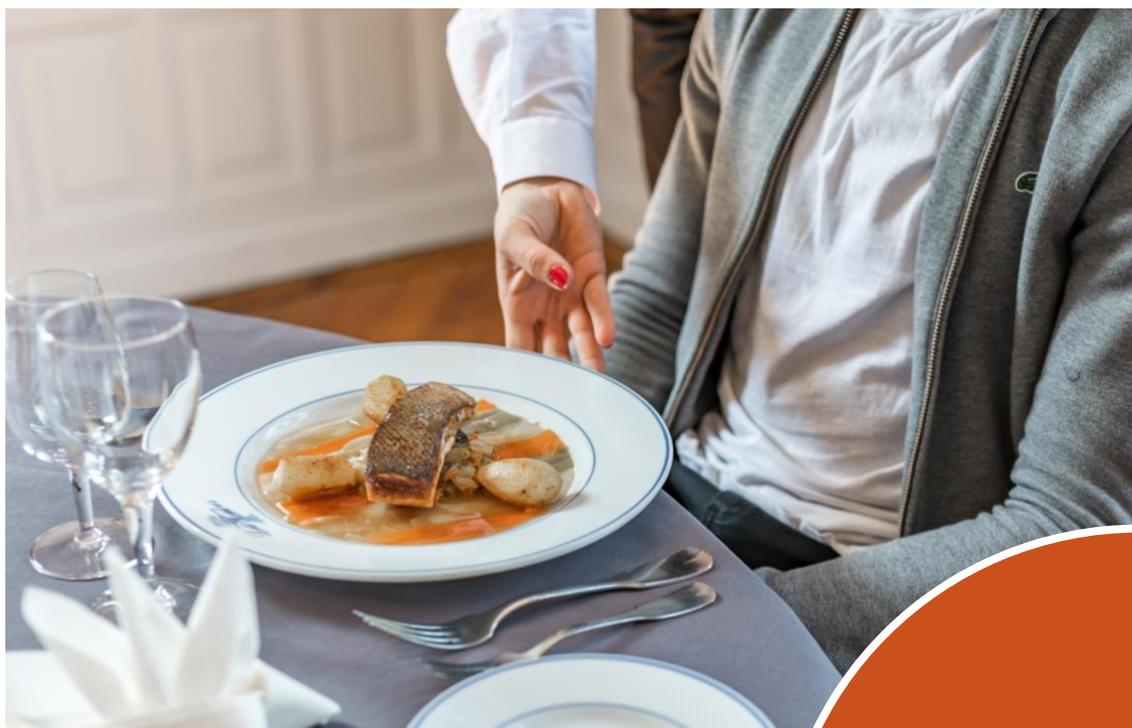
Cette formation certifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier de Serveur.euse.

À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais.
- Réaliser le service en restauration.
- Se présenter et obtenir le Titre Professionnel Serveur.euse en restauration.

Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



LIEU DE FORMATION

- Acsea Formation Lisieux
57 Boulevard Herbet Fournet

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelles tout au long de la formation.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel Serveur.euse en restauration, RNCP 37860, niveau 3 : <https://urlr.me/dq3Vv>

FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire de l'apprenti.e.

ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez la référente handicap : acseaf.handicap@acsea.asso.fr



SERVEUR.EUSE EN RESTAURATION

Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement.
- Accessible par blocs de compétences.

Contenu de la formation

La formation préparant au titre de Serveur.euse comprend des enseignements théoriques et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère ainsi qu'un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

Les compétences professionnelles

→ CCP : 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 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais.

- Accueillir la clientèle en français et en anglais.
- Présenter cartes et menus en français et en anglais.
- Prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

→ CCP : Réaliser le service en restauration.

- Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration.
- Communiquer oralement dans le cadre de la restauration.
- Travailler en équipe en restauration.

Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et lié aux métiers.
- La préparation au passage du titre professionnel.
- L'anglais.

Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage varie de 6 mois à 24 mois.
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.