



Titre professionnel Serveur en restauration

Le titre professionnel de serveur en restauration est une certification reconnue par le Ministère du travail, visant à former des professionnels qualifiés pour assurer **un service de qualité en salle dans divers types d'établissements de restauration**.

La formation, d'une durée d'environ 600 heures, alterne théorie et pratique, incluant des stages en entreprise pour une immersion professionnelle complète.

Elle couvre les **techniques de service en salle**, l'accueil et le conseil des clients, la gestion de la mise en place et du débarrassage des tables, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité.

Code RNCP34422



Ministère du travail



Diplôme niveau 3



1 an de formation

LA MFR-CFA

La Maison Familiale Rurale de Lesparre est un établissement privé sous contrat à taille humaine et de proximité.

Elle accueille et forme les apprenants de la 4^{ème} au BAC +2 dans les métiers des **services aux personnes, de l'animation des territoires, du commerce et de la restauration**.

Les formations se déroulent en **alternance ou en apprentissage** avec 30 % à 50 % du temps en entreprise.

La MFR propose un **accompagnement personnalisé** dans un cadre de vie agréable. Elle est accessible aux personnes en situation de handicap.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de service en salle.
- Assurer l'accueil et le conseil des clients.
- Gérer la mise en place et le débarrassage des tables.
- Apprendre à travailler en équipe et à gérer les situations de stress.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en restauration.
- Acquérir une expérience professionnelle.

ORGANISATION






Le titre professionnel de serveur en restauration en Maison Familiale Rurale offre une approche pratique et immersive de la formation, combinant enseignement théorique en centre de formation et en entreprise.

Sur une durée d'environ 600 heures, les apprenants acquièrent les compétences nécessaires en techniques de service en salle, accueil et conseil des clients, gestion des tables, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité.

Encadrés par des formateurs expérimentés et des tuteurs en entreprise, ils bénéficient d'un suivi personnalisé et d'une mise en pratique immédiate des connaissances.

Cette formation, accessible à tous et favorisant l'insertion professionnelle, offre des perspectives d'évolution dans le secteur de la restauration.

LES

-  Lancement de cette formation en 2024 !
-  Un réseau d'entreprises partenaires.
-  Des classes à petit effectif pour les travaux pratiques, qui permettent une individualisation des apprentissages.
-  Accompagnement et suivi personnalisé.
-  Développement des compétences concrètes et renforcement de l'employabilité.

PROGRAMME

Cette formation ne comprend pas de module général.

Enseignements professionnels

CCP1 : Réaliser les travaux de mise en place.

CCP2 : Accueillir et conseiller le client.

CCP3 : Réaliser le service en restauration.

Lieu d'exercice : restaurant familial, gastronomique, bistrannique, collectivité, brasserie.

EVALUATION

Evaluation en cours de formation et épreuve écrite, orale et pratique en fin de formation.

Évaluation en milieu professionnel par les tuteurs.

En cas de non obtention, possibilité d'un nouveau passage d'examen et/ou parcours de formation complémentaire. *Sous conditions - Validation partielle possible.

ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou avoir suivi la scolarité jusqu'en classe de troisième.

L'admission se fait après un entretien de motivation avec un projet professionnel développé et validé.

Passage de tests de positionnement.

Signature d'un contrat.

AVENIR

- Maitre d'hôtel
- Chef de rang
- Serveur
- Commis en salle

Poursuite d'études : BAC PRO serveur, Titre pro cuisine, mention complémentaire barman...

Insertion professionnelle dans des structures de restauration. Opportunité de création ou de reprise d'un établissement.

Exemple de mission : réception et vérification, gestion des stocks, inventaire, technique de base, gestes et postures.

Vous développerez : les travaux de mise en place, l'esprit d'équipe, l'organisation selon le poste, le traitement des commandes clients, le coup de feu, connaissance et service des boissons, l'envoi et la présentation, préparation en salle, connaissance des produits.

Autres avantages

- Formation SST - Sauveteur Secouriste du Travail
- Possibilité de formation BAFA - Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur.
- Formation HACCP



LA VIE A LA MFR

Un accompagnement individuel dans votre projet professionnel.

Un lien permanent avec les différents lieux de stages.

Réfectoire et internat rénovés à disposition.

Des activités et animations sont mises en place sur les temps de pause.

Chaque personne participe à la vie en collectivité.

Une équipe dynamique qui tient à la réussite de ses apprenants.

INFOS

Rentrée sur dossier, parcours et motivation.

Formation en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Suivi individualisé grâce au carnet de compétences, visites.

Transport scolaire de la région Nouvelle Aquitaine.

La Maison Familiale Rurale dispose d'une référente handicap : christine.binet@mfr.asso.fr.

La restauration et l'hébergement peuvent être assurés sur place. Nous consulter pour les tarifs et modalités d'accès.