



Titre à finalité professionnelle

Serveur·se en restauration



FORMATION visant la certification Titre à finalité professionnelle
Serveur en restauration - niveau 3 · RNCP n°37860

Objectifs de la formation

BLOC 1 PRÉPARER LA SALLE ET L'ACCUEIL DES CLIENTS

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

BLOC 2 RÉALISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE À TABLE DES CLIENTS

- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC3 RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Modalités pédagogiques

- Formation présentielle, collective et individualisée
- Plateau technique & restaurant pédagogique
- Stages en entreprise

Situation de handicap

La formation et les sites peuvent être accessibles aux stagiaires en situation de handicap. Les moyens de compensation sont à étudier avec notre référent handicap. Nous vous invitons à vous rapprocher directement du référent / site de formation qui encadre le dispositif envisagé.

Contacts

Responsable : Karine GRIMAUD
06 33 79 40 85 | kgrimaud@agoraservices.fr

Chargé de développement : Matthieu DELAPORTE
06 40 21 67 86 | mdelaporte@agoraservices.fr

agora
SERVICES

passerport d'avenirs ●●●●●

agoraformation.bzh



Lieu

83 rue Amiral Courbet - LORIENT



Durée

Contrat de 6 à 12 mois,
35 h/mois en centre de formation



Admission

Contactez Matthieu DELAPORTE



Public

Contrat d'apprentissage : tout public |
CFA : 16 à 30 ans



Pré-requis

Pour suivre la formation dans de
bonnes conditions, il est souhaitable
de savoir lire, écrire, compter.

Validation du projet et/ou
bonne représentation du métier



Financement

Niveau de rémunération défini en
fonction de l'âge de l'alternant·e.

Le coût global employeur est proposé
à l'entreprise, en entretien de
présentation du contrat d'alternance ou
d'apprentissage.



Évaluation & validation

Accompagnement personnalisé
Évaluations régulières des acquis en
cours de formation

Évaluations des périodes de stage avec
le tuteur en entreprise

Évaluation en anglais (niveau A2)

Validation totale ou par bloc



Débouchés & passerelles

Cette formation prépare une insertion
directe en emploi.

Métiers : serveur·se / chef de rang /
commis de salle

Code ROME : G1602 – personnel de
cuisine

Résultats

Les indicateurs de résultats sont
régulièrement mis à jour sur notre site
Internet et sur le site InserJeunes.

