



CFC APPRENTIS D'AUTEUIL MARSEILLE

## TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR(SE) (RNCP niv III)

Descriptif : La formation vise à maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de **Cuisinier(ère)** et valider le **Titre Professionnel** de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

### Public

Tout public demandeur d'emploi, ne relevant plus du système scolaire inscrit à ID'INTERIM

### Dates

Entrée et sortie permanente / Recrutement toute l'année

### Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs

### Modalités d'accès :

Inscrit à ID'INTERIM

Avoir un CDPI ou CIPI

Sur une ½ journée : information collective, test de positionnement et entretien de motivation individuel

Dates des informations collectives : Toute l'année

### Délais d'accès :

La réponse sera donnée par téléphone, 48h après le test de positionnement et l'entretien de motivation.

### Objectifs

- ✓ Maîtrise des compétences nécessaires à l'exercice des métiers de la restauration -  
Code(s) NSF : 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement  
/ Code ROME : G1803 - Serveur / Serveuse de restaurant
- ✓ Validation des blocs de compétences pour l'obtention du titre professionnel de niveau III, composé de 3 CCP :
  - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
  - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
  - Réaliser le service en restauration

## Programme de la formation

Le programme de formation est structuré en 3 activités types, correspondant chacune à un Certificat de Compétences Professionnelles, conformément au référentiel. Chaque activité type est composée d'un ou plusieurs modules, organisés en séquences. Chaque séquence se conclut par une étude de cas.

Période d'intégration : Durée 1 semaine.

### Activité 1 :

Module 1 : 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

### Activité 2 :

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

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

### Activité 3 :

Module 3 : Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

### En complément de la formation

- Accompagnement et préparation à la certification
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Module de Techniques de Recherche d'Emploi

## Méthodes mobilisées

### Modalités pédagogiques utilisées :

Face-à face pédagogique

Mise en situation réelle dans un restaurant

Salle pédagogique

### Moyens et outils utilisés :

- Pédagogie active
- Salle équipée : vidéo projecteur, ordinateurs, casques.

## Modalités d'évaluations

### En cours de formation :

Les évaluations sont construites autour de situations professionnelles reconstituées. Les compétences des candidats sont formalisées sur leur livret ECF (évaluations en cours de formation) à chaque fin de module.

**Des Evaluations en situations de travail** sont effectuées dans le restaurant

**L'autoévaluation professionnelle** du stagiaire est reportée sur le DP individuel. (Dossier professionnel)

**En fin de formation :**

Le candidat se présente devant le jury muni des 2 livrets (ECF et DP)

La validation des compétences professionnelles est évaluée par une épreuve finale.

**Nombre de participants par session**

10 participants par session

**Suite de parcours, débouchés, passerelles**

**Métiers visés :** Serveur en restaurant

**Passerelles possibles :** poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.

**Durée**

650 heures : 200 h en centre et 450h en restaurant d'application

**Tarifs**

Nous consulter

Céline YORDIKIAN : 07.64.49.55.53 – [celine.yordikian@apprentis-auteuil.org](mailto:celine.yordikian@apprentis-auteuil.org)

**Modalités de financement**

- ✓ OPCO

**Accessibilité aux personnes en situation d'handicap**

Accessibilité partielle au centre de formation : difficilement accessibles aux personnes porteuses d'un handicap moteur

Contactez notre référente handicap : Marie-Christine Pupier 04.91.11.61.81

**Résultats de la session de formation**

95% certifications totales

Décembre 2022 : 100% certifications totales

**Les + de la formation :**

- Mise en situation réelle au restaurant : Les Jardins du Cloître
- Contrat de travail

**Contacts :**

- **CFC Apprentis d'Auteuil**  
**189 avenue Corot - 13014 MARSEILLE**
- Responsable du Pôle de Formation :  
Céline YORDIKIAN : 07.64.49.55.53 – [celine.yordikian@apprentis-auteuil.org](mailto:celine.yordikian@apprentis-auteuil.org)