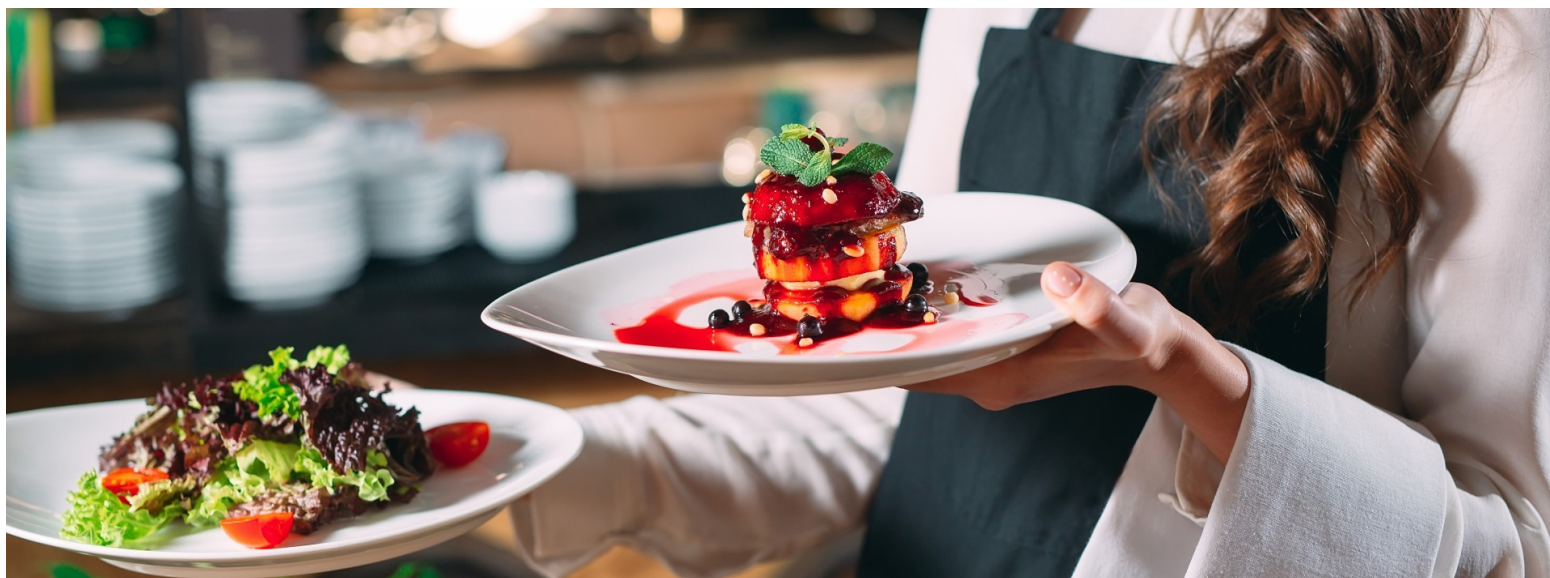




Le titulaire du TP Serveur en restauration prépare la salle et les équipements, accueille et conseille le client, prend les commandes et assure le service. Véritable lien entre le client et l'établissement, il valorise la cuisine, veille au confort des convives et contribue à l'image et à la réputation de l'entreprise.

Objectifs de la formation

Maîtriser les techniques de mise en place, d'accueil, de prise de commande et de service en salle ou au buffet

Adopter une posture professionnelle, soigner sa présentation, et interagir efficacement avec la clientèle

Intégrer rapidement des établissements de restauration traditionnelle, collective ou hôtelière

Au programme

Le TP est composé de 3 blocs de compétences :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation.

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Les CMA Formation disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Modalités d'évaluations

Le Titre professionnel " Serveur en restauration " est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Le Diplôme

- Le TFP est composé de 3 Blocs de compétences : [RNCP 39534](#)
- Organisme certificateur : Éducation Nationale
- Date de délivrance : 07/01/2025

Tarifs

Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

TP en 1 an
420 heures de formation

Horaires

Entre 8h à 18h

Rythme

Alternance : 1 semaine au CFA en présentiel et 2 semaines en entreprise.

Pré-requis

Aucun pré-requis

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc

Cergy-Pontoise 95000

Accueil

 01 34 35 80 17

 seformer.cergy@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr