

Titre à finalité professionnelle

Serveur(se) en Restauration – niveau 3

RNCP 37860 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/> du 19 juillet 2023

Code diplôme – 56X33401

OBJECTIFS

Formation aux techniques de base du métier de salle de restaurant.
La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

PUBLIC CONCERNÉ

Contrat d'apprentissage :

- être âgé de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) à 29 ans (moins de 30 ans),
- être inscrit sur la liste des sportifs de haut niveau,
- bénéficier de la reconnaissance : travailleur handicapé.

Contrat de professionnalisation :

- être âgé de plus de 26 ans,
- bénéficiaires de minima sociaux,
- demandeur d'emploi.

Contrat Pro-A : salarié en CDI

CONTRAT / DURÉE / STATUT / INSCRIPTION / ACCUEIL

Contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation sous statut de salarié,

Durée de la formation : de 6 mois à 24 mois,

Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année.

L'inscription se fait dès réception du contrat au CFA.

Capacité cumulée : 60 candidats / Accueil simultané : 30

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise

1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES

Module de formation entraînements immersifs tout le long de la formation et outils technologiques à disposition.

ÉVALUATION

Pour tous les titres à finalité professionnelle / IH, il est fait appel à :

- Un test de positionnement à l'entrée.
- Des évaluations formatives en continu par le tuteur désigné par l'entreprise et le formateur. Elles reposent sur des observations au poste de travail et l'évaluation en continu par l'établissement de formation selon ses méthodes propres.

Entraînement tout le long de la formation.

- La formalisation des résultats de ces évaluations dans le support contractuel au cours de rencontres régulières. Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.
- Une évaluation certificative synthétisant l'ensemble des évaluations réalisées par le tuteur et le formateur en continu est portée sur la grille d'évaluation.
- Une évaluation pratique et théorique en organisme de formation.
- Possibilité de valider des blocs de compétences.

La responsabilité de l'organisation de ces évaluations et de leur bonne conduite est confiée à l'établissement de formation concerné.



FRAIS D'INSCRIPTION

6 mois à 12 mois : 160,00 €

24 mois : 290,00 €

- Repas consommés pendant les travaux pratiques,
- Fournitures diverses,
- Licence numérique (cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable).

MATÉRIEL et TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE (non vendu au CFA)

- Ordinateur

Garçon	Fille
Pantalon noir de ville Chemise blanche Nœud papillon noir ou cravate noire Chaussettes noires Chaussures noires 2 torchons 2 lingeaux Blouse	Jupe noire longueur genoux <u>ou</u> Pantalon noir de ville Chemisier blanc Nœud papillon noir ou cravate noire Collants couleur chair <u>ou</u> Chaussettes noires Chaussures noires 2 torchons 2 lingeaux Blouse

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Langue vivante : Anglais niveau A2
- Prévention, santé, environnement

MODALITÉS TECHNIQUES

- Parc informatique,
- Restaurant d'application
- Self d'application
- Bar d'application
- Salles de cours avec équipements interactifs

DIPLÔMES RECONNUS par la PROFESSION

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH, correspondant à une formation et un poste en restauration, en hôtellerie non prévus par l'Éducation Nationale et certifiant l'employabilité dans l'Hôtellerie-Restauration (exemple : CQP Agent de restauration travaillant en entreprise de restauration de masse). La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation. La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

La préparation des diplômes

PROCÉDURES ET FONCTIONNEMENT

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome.

La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et sur une épreuve finale.

Pour postuler au titre à finalité professionnelle, il faut :

- Être salarié d'une entreprise d'une branche relevant de la CPNE/IH
- Être inscrit dans une formation alternée d'au moins 6 mois dans un centre de formation accrédité par la CPNE/IH pour le titre à finalité professionnelle considéré (lien avec le cahier des charges).
- Que l'alternance prévoie au minimum 15% du temps en centre de formation.
- Qu'un nombre suffisant de séquences d'évaluation ait été réalisé au poste de travail (Environ une par mois en entreprise).

RÉSULTAT – validation des blocs de compétences

<https://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24400/472405> lien des blocs du Référentiel)

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

- **Certification délivrée par CERTIDEV si tous les blocs de compétences sont validés par le candidat.**
- ou
- **Attestation de bloc délivrée par CERTIDEV si un ou plusieurs blocs de compétences sont validés par le candidat.**

Un suivi qualité des données relatives au candidat sont exigées à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification.

PRÉSENTATION :

Au-delà des mêmes gestes, d'un même protocole, le métier de serveur en restaurant ou brasserie est plus varié qu'on ne le pense et demande une bonne connaissance de la gastronomie, des boissons, de l'environnement touristique, d'une langue étrangère, de l'aspect commercial pour renseigner le client et susciter la vente.

QUALITÉS INDISPENSABLES :

Autonomie, rigueur, goût de l'organisation, de l'ordre, de l'efficacité sont des qualités indispensables.

Diplomatie, amabilité, courtoisie, langage soigné, bonne présentation : le serveur du restaurant doit entretenir d'aussi bonnes relations avec la clientèle qu'avec l'équipe de cuisine. Le goût de l'imprévu, le sens de l'anticipation, de l'organisation, la maîtrise des gestes techniques sont également des qualités indispensables pour un service efficace et rapide et pour mieux répondre aux besoins des clients.

ACCESSIBILITÉ DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes une personne en situation de handicap, vous pouvez prendre contact avec la référente de l'organisme, Madame Sophie ZORNER – cfmih.cfa@umih54.fr.

Des démarches pourront vous être proposées pour vous aider durant la formation.

MODULES

- Mise en place
- Accueil
- Prise de commande
- Assurer le service
- Relations avec la clientèle
- Gérer une suite
- Départ client

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant Cuisine

EMPLOIS

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction
100 %	100 %	93 %

