

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



TP SERVEUR(EUSE) EN RESTAURATION NIV 3- RNCP39534 - NIV 3- date de validité 07/01/2025 date échéance 07-01-2027- CERTIFICATEUR MINISTERE DU TRAVAIL

PR0918178099 -

Formation gratuite et rémunérée, accessible en alternance ou en formation continue - Action de formation par l'apprentissage

V1 MAJ le 24/09/2025

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement. Le détail de certification est à retrouver sur la Fiche RNCP sur FRANCE COMPETENCE <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/> CERTIFICATEUR MINISTERE DU TRAVAIL

Durée: 400.00 heures

Profils des stagiaires

- Jeunes/Adultes/Salariés
- Demandeurs d'emploi
- En reconversion professionnelle

Prérequis

- Maîtrise des savoirs de base
- Bonne élocution
- Sens de l'organisation
- Disponibilité
- Posséder des notions en langue anglaise

Accessibilité

Pour les personnes en situation de handicap, même léger, même provisoire, évaluons ensemble un dispositif d'adaptation de la formation.
Contact Référent Handicap : Ingrid MASSEAU - 0692872319 - alternativ974@gmail.com

Objectifs pédagogiques

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration
- Maîtriser les bonnes pratiques HACCP
- Réaliser les bons gestes SST
- 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
- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Contenu de la formation

- RNCP39534BC01 - 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
- RNCP39534BC02 - 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
- RNCP39534BC03 - 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
- Préparation et passation de l'examen
 - Préparation du DP (Dossier Professionnel) - Entraînement à la présentation du DP - Examen blanc - Passation de l'examen
- Modules transversaux et communs à toutes les certifications
 - TRE - Techniques de recherches d'emploi
 - Sensibilisation à l'égalité professionnelle hommes-femmes, à la mixité des métiers, et à l'égalité des chances
 - Sensibilisation au handicap
 - Sensibilisation au développement durable : gestion des déchets et les différents produits toxiques et écologiques
 - Atelier mobilité nationale et internationale
 - Atelier socio-éducatif, avec accompagnement social des apprentis

Organisation de la formation

Modalité d'admission et d'accès à la formation

Admission après entretien

Equipe pédagogique

Les formateurs sont titulaires de certifications professionnelles ou de qualifications en lien direct avec les compétences enseignées. Ils disposent également d'une expérience professionnelle suffisante dans le domaine.

Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Mises en situation professionnelle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Matériel de service de restauration
- Livret de suivi du stagiaire

Présentiel

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Livret ECF : livret d'évaluations passées en cours de formation
- DP : dossier professionnel

ALTER'NATIV

926 chemin Du Tour des Roches

97460 SAINT PAUL

Contact : Florence THOMAS - 0262261302

Email: cfalternativ@gmail.com

Tel: +262262863520



- Mises en situation et entretien final lors de l'examen

Modalités d'obtention

Obtention par certification : L'ensemble de ces blocs (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel, TP, de niveau 3 (CAP/BEP) de serveur/se en restauration

Pour prendre sa décision, le jury dispose, conformément aux articles 8 et 9 de l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi :

4 parcours possibles permettent d'accéder au titre

Pour les candidats en parcours 1a – tout formation

Pour les candidats en parcours 1b – VAE

Pour les candidats en parcours 1c – candidat au titre suite à capitalisation complète des CCP

Pour les candidats en parcours 2 – parcours par capitalisation des CCP - formation accessible par bloc de compétences

Lieu de formation : CARRE ZEN 926 chemin du Tour des Roches 97460 SAINT PAUL

Tarif : 0.00

Passerelles - débouchés - indicateurs de résultats

Equivalences, débouchés et passerelles :

Ce titre est classé au niveau 3, dans le(s) domaine(s) d'activité 334t et au niveau 3 du cadre européen des certifications. Il est enregistré par arrêté du 20 août 2019, publié au Journal Officiel du 29 août 2019, inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles. L'obtention du diplôme permet de s'inscrire à tous les concours exigeant une certification minimale de niveau 3.

Serveur en restaurant (ROME G1803), commis de restaurant (ROME G1803), demi chef de rang (ROME G1803), chef de rang (ROME G1803)

Après la première session de formation de 2021, les indicateurs de résultats sont accessibles automatiquement ici.

Si l'action de formation est réalisée en apprentissage, les indicateurs de résultats seront accessibles automatiquement sur le site :

<https://cfas.apprentissage.beta.gouv.fr> ou <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Concernant ce TP, seront indiqués et actualisés à l'issue de la première session d'apprentissage, les indicateurs suivants :

- Le taux d'obtention du titre professionnel : NEANT
- Le taux de poursuite d'études : NEANT
- Le taux d'interruption en cours de formation : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle : NEANT
- Le taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier visé par la certification : NEANT
- Le taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : NEANT
- Le taux de satisfaction : NEANT
- Valeur ajoutée (écart entre taux de réussite à l'examen + taux de réussite réalisé) : NEANT