

# Titre à Finalité Professionnelle SERVEUR(SE)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences nécessaires pour l'exercice du métier De serveur (se)
- Acquérir une qualification reconnue afin d'accéder à l'emploi

## PRE REQUIS

- Projet de formation dans le domaine de la restauration validé
- Bonne résistance physique et nerveuse
- Aptitude à la communication, grande disponibilité
- Niveau d'entrée minimum : Infra 3 ; Maîtriser les savoirs de base une 1ère expérience visant à valider les conditions d'exercice du métier est souhaitable

## MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Compte Personnel de Formation, Pro A, CPF de transition professionnelle
- Contrat de sécurisation, Aides individuelles

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Module 1 : Période d'intégration. Accueil : présentation des objectifs de formation
- Module 2 : Réceptionner les marchandises
- Module 3 : Réaliser les préparations culinaires de base froide
- Module 4 Accueillir la clientèle et réaliser la prestation de service
- Module 5 : Effectuer un service en salle traditionnel
- Module 6 : Gérer l'encaissement

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprise
- Reconstitution et mise en situation professionnelle via notre restaurant pédagogique
- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives – Pédagogie différenciée, E-learning
- Etude de cas, travaux de groupe, mises en situation, analyses de pratiques professionnelle

## MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation transversale et continue, livret d'alternance
- Evaluations intermédiaires en lien avec le référentiel de certification
- Evaluation certificative finale

### DATES OU DELAI D'ACCES A LA FORMATION

Entrées et Sorties permanentes

### DUREE TOTALE DE LA FORMATION

**707 heures**

462 heures en centre et 245 heures en entreprise

### CRITERES QUALITE

**Taux de réussite aux examens par an :**

NC

**Taux de rupture ou d'abandon par an :**

NC

**Taux d'insertion professionnelle par an :**

NC

**Taux d'interruption en cours de formation :** NC

**Taux de poursuite d'étude :** NC

### TARIF ET FINANCEMENT

**Prix de la prestation ou conditions tarifaires :** Finançable dans le cadre du PRF Hauts de France pour les demandeurs d'emploi, sous réserve d'éligibilité. Pour autres financements nous consulter

**Formacode :** 42754

**Eligible au CPF :** Oui - Code : 248634

## EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : TP serveur en restauration, CAP commercialisation des mets et services en HCR

Passerelles : bac pro service et commercialisation (niveau IV), Barman, sommelier, maître d'hôtel ...

Suite de parcours possibles et débouchés : Serveur, Chef de rang

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence

## RECRUTEMENT

### Informations collectives, tests de recrutements ou entretiens préalables :

- Information collective
- Identification des acquis
- Entretien individuel de conseil en formation
- Entretien individuel sur la représentation du métier et le projet de formation
- Tests de positionnement

## LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

**INFREP OISE**  
**6 rue de Setubal – Les Champs Dolents –**  
**60000 BEAUVAIS**  
**03 44 45 41 80**

*Horaires d'ouverture du centre :*  
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

**Responsable d'Agence** : Karine BASZCZOWSKI

[kbaszczowski@infrep.org](mailto:kbaszczowski@infrep.org)

**Coordinatrice pédagogique** : Sophie DAVID

[sdavid@infrep.org](mailto:sdavid@infrep.org)

**Référent Handicap** : Jackson SINTINA

[jsintina.infrep@gmail.com](mailto:jsintina.infrep@gmail.com)

**Renseignement et Inscription** :

Clementine CAROUGE

[infrep60@infrep.org](mailto:infrep60@infrep.org)

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Référente Handicap : Jackson SINTINA

Locaux adaptés PMR

**Personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour un RDV individuel**

*Date de mise à jour : 30/09/2021*