



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, Elearning
- Études de cas, travaux de groupe, mises en situation, analyses de pratique 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

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

707 heures

462heures en centre et 245 heures en entreprise

DATES OU DELAI D'ACCES ET LIEUX DE LA FORMATION

Session : du 14/06/2021 au 27/07/2022 (entrées et sorties permanentes)

Délai d'accès :

délais d'entrée en formation à préciser en fonction des capacités d'accueil. (4 à 8 semaines)

CRITERES QUALITE

Nombre de bénéficiaires par an : 10

Taux de réussite aux examens par an : 84 %

Taux de satisfaction des stagiaires par an : 91 %

Taux de rupture ou d'abandon par an : 27 %

Taux d'insertion professionnelle par an :
• A 3 mois : 58 %
• A 6 mois : 64 %

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires : 3673 €
Finançable dans le cadre du PRF hauts de France pour les demandeurs d'emploi, sous réserve d'éligibilité

Formacode : 42754

Eligible au CPF : Oui - Code : 248634



EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : TP serveur en restauration, CAP service en salle

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

Suite de parcours possibles et Débouché : 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 de conseil en formation
Entretien individuel portant sur la représentation du métier et le projet de formation
Tests de positionnement

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

SAINT-QUENTIN

Horaires d'ouverture du centre :
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h40

L'adresse de l'agence de l'INFREP Saint Quentin :

2 rue de la chaussée romaine 02100 SAINT-QUENTIN

Responsable de Formation : Sylvain BENAÏSSA

Référente Handicap : Nathalie DEMAIN

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Locaux accessibles PMR
Pour tout renseignement contacter l'organisme de formation

Date de mise à jour : 29 / 09 / 2021