



Titre professionnel SERVEUR(SE)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une qualification reconnue en restauration permettant d'accéder à l'emploi
- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier de serveur(se)

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 première expérience validant 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 Professionnelle
- Demandeur d'emploi : contactez le réseau AIO (Pôle emploi, MEF, Mission Locale,.)

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Module 1 : Période d'intégration. Accueil : présentation des objectifs de formation
- Module 2 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Module 3 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Module 4 : Réaliser le service en restauration
- Module 5 : Epreuve de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle

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 et analyses de pratique

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation est transversale et continue, livret d'alternance
- Mise en place des Evaluations en Cours de Formation
- Formalisation du Dossier Professionnel + Evaluation certificative

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

770 heures

525 heures en centre et 245 heures en stage entreprise

DATES OU DELAI D'ACCES ET LIEUX DE LA FORMATION

Session : du 14/06/2021 au 21/07/2022 (entrées et sorties permanentes)

Délai d'accès :

Le délai d'accès à la formation dépend de la disponibilité des places. délais moyen : environ 4 semaines.

CRITERES QUALITE

Nombre de bénéficiaires par an : 12

Taux de réussite aux examens par an : 81 %

Taux de satisfaction des stagiaires par an : 89 %

Taux de rupture ou d'abandon par an : 21 %

Taux d'insertion professionnelle par an :
• A 3 mois : 50 %
• A 6 mois : 70 %

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires : 4043 €
Finançable par le conseil régional 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 : certificats de compétences professionnelles (CCP), CQP serveur en restauration

Passerelles : Spécialisation barman, maitre d'hôtel, sommelier ...

Suite de parcours possibles et Débouché : Bac pro service et commercialisation (niveau IV), Serveur, Chef de rang

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Possibilité de qualification partielle, des certificats de compétences professionnelles (CCP)

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

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 Benaissa

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Référente Handicap : Nathalie DEMAIN, afin de vérifier l'accessibilité à la formation

Date de mise à jour : 29 / 09 / 2021