



# 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 14/03/2022 au 13/12/2022 (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

inscription et renseignements :  
contact.infrep02@infrep.org

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Locaux accessibles PMR

Date de mise à jour : 11 / 03 / 2022