

## CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé votre projet professionnel de serveur en restauration avec vos conseillères :
- En apprentissage : contactez Céline PROUILLAC au 06 07 41 53 22 / c.prouillac@ecoles.dordogne.cci.fr
- En formation continue : contactez Pascale TREFEIL au 07 84 24 52 14 / p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr

## Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



## Pour continuer...

Ce titre est à finalité professionnelle, il vise donc une insertion pro immédiate.  
Toutefois, possibilité de poursuivre en CAP CSHCR (commercialisation et service en hôtel, café, restaurant)

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://ecoles.dordogne.cci.fr)

## Les écoles



**CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !**



APPRENTISSAGE  
FORMATION INITIALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle  
12, avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac-Isle-Manoire  
T. 05 53 35 72 72  
[contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



## Les écoles



# Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration

1 an

**RNCP 37860**

Certification de niveau 3  
délivrée par la CPNEFP/IH

**SERVICE**



## ASSURER LA MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Nettoyer les locaux et le matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer les tables et les consoles de service

## ASSURER L'ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE

- Accueillir
- Prendre en charge les vestiaires
- Installer les clients
- Présenter les cartes

## ASSURER LA PRISE DE COMMANDE

- Connaître les produits et l'état des stocks pour conseiller la clientèle dans ses choix
- Etablir une commande manuscrite ou électronique claire en notant les particularités (cuisson, régimes)
- Transmettre la commande en cuisine

## ASSURER LE SERVICE EN SALLE

- Assurer le déroulement du service en lien avec la cuisine
- Veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps
- Adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commande et des demandes spécifiques

## RESPECTER LES FORMALITÉS DE DÉPART DE LA CLIENTÈLE

- Etablir et présenter les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Raccompagner les clients
- Remettre les vestiaires et la carte de l'établissement.

## OBJECTIFS de la formation Sous QUELLE FORME ?

- Appréhender la fonction de serveur en restauration
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise
- Formation alternée et rémunérée sur 1 an
- Certification de niveau 3 délivrée par la CPNEFP/IH (RNCP 37860)

## Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi inscrit à France Travail indemnisé ou non, CPF,... (nous consulter)

## Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

## QUEL TYPE de structure ?

Dans tout établissement hôtelier et de restauration commerciale ou de restauration collective.

## CERTIFICATION

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles HRLT (Niveau A2 du CECRL)
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Gérer l'encaissement
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Réaliser les préparations culinaires de base froides.