

## CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé son projet professionnel de serveur en restauration

## Comment CANDIDATER ?

Contactez Pascale TREFEIL au 05.53.35.72.72  
ou [p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr)

**ET**

Pré-inscription  
en ligne auprès  
des écoles :



## Les écoles



# Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration

840 heures

**RNCP 37860**

Certification de niveau 3  
délivrée par la CPNEFP/IH

**SERVICE**

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

## Les écoles



**CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !**

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des  
catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE VAE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



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)



## 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

- Appréhender la fonction d'employé d'étage
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise

## Le PUBLIC

- Les demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, indemnisés ou non
- Salariés
- Contrat en alternance

## QUEL TYPE de structure ?

Le métier peut s'exercer dans tous types d'établissements hôteliers.

## Sous QUELLE FORME ?

- Evaluation continue et évaluation finale
- 420 heures au centre de formation et 420 heures de stage en entreprises

## 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

## 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, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Réaliser les préparations culinaires de base froides