

FICHE PROGRAMME

TFP SERVEUR EN RESTAURATION EN FORMATION CONTINUE

DIPLÔME

- TFP : Titre à Finalité Professionnelle Niveau 3
- Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)
Reconnaissance de capacités par la branche professionnelle concernée
- Date d'échéance de la certification : 19-07-2028
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

DURÉE DE LA FORMATION

- 3 mois de formation
 - 280 heures en formation (10 semaines)
 - 120 heures en entreprise (4 semaines)

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

- Serveur en restauration
- Après quelques années d'expérience
 - Maître d'hôtel

Passerelles :

- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat
- Formation dans l'univers de la sommellerie, du bar et de la mixologie

OBJECTIFS

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse

les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture. Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

ACTIVITÉS VISÉES :

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES :

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité
- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting

- Pédagogie inversée
- Des savoirs associés : gestion, communication professionnelle et relation client, théâtre et digitalisation de la communication

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
 - Examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
 - Examen final
 - **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le Peer Correcting*)
 - Examen final
- *correction par les pairs

PRÉREQUIS

- Langue : français lu, écrit, parlé ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Compétences de base en français et mathématiques - Niveau Brevet des collèges

TARIFS

7 560,00€ HT – 9 072,00€ TTC

Les frais d'inscription peuvent être pris en charge par les OPCO, nous contacter pour plus d'informations.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :
morgane.bats@ecole-fauchon.com – + 33 2 35 15 47 74



DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2024 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation

- Diplôme français ou équivalent
- Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
 - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription
- **Étape 3 : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise**
 - Vous pouvez vous rapprocher des équipes de l'école afin de vous orienter dans votre recherche d'entreprise.

DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Session 1 : Décembre 2024

Session 2 : Décembre 2025

CONTACT

- contact@ecole-fauchon.com
- +33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

100% des candidats se sont présentés à l'examen
Taux d'obtention des certificats : 82%*
Taux de poursuite d'études : 0%*
Taux d'interruption en cours de formation : 5%*
Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement : 74%**
Taux d'insertion dans le métier visé : - ***

**Sur les formations ayant eu lieu depuis septembre 2023.*

***Taux d'insertion global à 6 mois sur l'année 2022, indiqué par France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>*

****Taux d'insertion dans le métier visé 6 mois après la formation, soit pour les formations de 2024, un taux mis à jour début novembre 2024*