100 % Taux de réussite aux examens en 2023-2024

53 % Taux de poursuite d'études en 2023-2024

42 % Taux d'insertion en 2023-2024

17 % Taux de rupture en 2023-2024

Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration (M.A.N)

NOUVEAUTÉ | DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

La formation Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Serveur en Restauration vise à préparer les apprenants à devenir des professionnels compétents et opérationnels dans le secteur de la restauration.
Les principaux objectifs de cette formation incluent l'acquisition des compétences techniques, des connaissances de la restauration et des attentes des clients, le développement des compétences relationnelles et comportementales, l'approche commerciale et de gestion d'un établissement de restauration.
Cette formation Titre à Finalité professionnelle Serveur en Restauration combine théorie et pratique pour permettre aux participants de répondre aux besoins du marché du travail et d'intégrer rapidement le secteur de la restauration.

Programme

Enseignement professionnel :

BLOC 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- 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

BLOC 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- 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

Enseignement général :

- Anglais professionnel

Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Poursuite de formation vers des diplômes de spécialisation
- Travaux dirigés en service en salle pour la maîtrise des gestes techniques.
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (DYS, RQTH)
- Initiation à l'œnologie et aux techniques de bar.
- Accompagnement individualisé du candidat au travers des visites dans l'entreprise de formation.
- Travaux pratiques dans les différents restaurants de la Faculté des métiers.
- Stage possible de 4 à 6 mois en Europe (ERASMUS +)

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 402 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les conditions d'admission

Prérequis

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 1 an

Nos réseaux, certifications et référence

Erasmus+

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu : - D'études de situation numérisée et de questionnaires. - D'une mise en situation reconstituée et d'un entretien complémentaire Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (A2).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Certification

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet. Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de janvier à décembre sous réserve de place disponible.
Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes**.

Perspectives métiers

Serveur / Serveuse de restaurant, Serveur / Serveuse en restauration, Commis / Commise de salle

FACULTÉ DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Certification à finalité professionnelle Serveur en restauration - CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Code RNCP : 37860 - JO du 19-07-2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr