

# Titre professionnel de **SERVEUR-SE** en **RESTAURATION**

Niveau III (ancien niveau V validé par le ministère du travail)-Métier visé Rome G1803 - RNCP34422

## PROGRAMME DE FORMATION

### Taux de réussite

2019 : 93%

### Lieu et contact

Restaurant pédagogique Le Grand Pin,  
430 Avenue de Mazargues,  
13008 Marseille  
[grand.pin@jbfouque.org](mailto:grand.pin@jbfouque.org)  
04 91 77 95 56

### Durée

*Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.*

Formation professionnelle : 910 heures dont 175 en entreprise  
Apprentissage

1 semaine par mois pendant 2 ans soit 875 heures de formation

### Horaires

8h 15h du lundi au vendredi

### Modalités d'accès

Recrutement toute l'année.

Admission après entretien et test de positionnement.

Délai d'accès à la formation sur demande : envoyer un mail.

Réponse sous 8 jours.  
Pour les apprentis :

A l'issue du recrutement des ateliers de prospection de contrats en alternance auprès d'entreprise seront organisés

### Accès transports en commun

Arrêt St Anne 22 22s 23 45 à partir du Metro Rond-Point du Prado

### Restauration

Repas sur place à 11 heures

### Développement durable

Intégrer la démarche environnementale dans le quotidien des stagiaires et apprentis (tri sélectif, produits de nettoyage bio, ...)

### Formation en présentiel

Le serveur de restaurant assure le service de salle. Après présentation du menu ou de la carte, il sert les plats et boissons puis encaisse le prix du repas. Il peut assurer également la préparation et la desserte des tables et l'entretien de la salle. Type d'emploi accessible : Serveur en restauration - Commis de restaurant - Demi-chef de rang - Chef de rang

Il n'existe aucun lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations. Les candidats pourront intégrer le monde professionnel dès leur sortie de formation

### OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de serveur/serveuse en restauration

Obtenir un Titre Professionnel délivré par le Ministère de l'emploi et de la cohésion sociale sous le Référentiel du Titre Professionnel de serveur serveuse en restauration

### PUBLIC

Jeunes 16-29 ans, sans qualification ayant validé un projet professionnel dans les métiers de la restauration

Apprentis 16-29 ans (sauf : les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage- Les jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6e jusqu'en fin de 3<sup>ème</sup>).

### PRE REQUIS

Le candidat doit maîtriser des savoirs de base en lecture, écriture et calculs et ne pas avoir de contre-indications médicales (exemples : station debout pénibles, allergies ...)

### CONTENU

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
  - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
  - Réaliser le service en restauration
  - Anglais professionnel
  - Technologie
- En complément de la formation
- Accompagnement et préparation à la certification
  - Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche écocitoyenneté.
  - Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
  - Mise en projet - Techniques de Recherche d'Emploi
  - Une période de mobilité à l'étranger peut être mise en œuvre pour découvrir une autre culture, d'autres façons de travailler, pour améliorer ses compétences linguistiques. Le référent mobilité vous accompagne [stephan.signorelli@jbfouque.org](mailto:stephan.signorelli@jbfouque.org)

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2 Programme de formation TP SERVEUR(SE) EN RESTAURATION	29/09/2021	[1/2]

## MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Mises en situation réelle de travail au sein d'un restaurant pédagogique avec équipement professionnel

Face à face en petit groupe (5/6 personnes)

Suivi de l'exécution du programme et appréciation des résultats

## ENCADREMENT

Directrice : Marie Treyve

Responsable de formation : Françoise Michel

Enseignant technique en salle, référent handicap: Jean Christophe Tamayo

Formateur cuisine : Claude N' Gazi

Formateur français – mathématiques – anglais – Dominique Rispoli

Educateur technique, référent mobilité : Stephan Signorelli

Economiste, adjoint administratif, atelier informatique : Laurent Loury

Infirmière : Nathalie Salerno

Intervenante culture art plastique : Sylvie Fremiot

## SUIVI ET EVALUATION

Feuille d'émargement signée par demi-journée de formation, à la fois par les stagiaires et par le ou les formateurs présents. Elle permet de suivre l'assiduité.

Evaluation en cours de formation permet au stagiaire et au formateur d'avoir tout au long du parcours, un positionnement précis sur les acquis en formation.

Rédaction du dossier professionnel.

En fin de formation, le stagiaire renseigne un questionnaire de satisfaction.

Une attestation de fin de formation sera délivrée.

## Session de Validation du Titre professionnel du ministère du travail

Le titre professionnel est accessible suite à un parcours de formation et à l'issue d'une session d'examen dénommée "session titre" visant l'obtention du titre complet composé de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP).

Les compétences du candidat sont évaluées au vu d'une mise en situation professionnelle, du dossier de synthèse de pratique professionnelle, des résultats des évaluations passées en cours de formation et d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.

Le jury du titre, composé de professionnels du secteur d'activité, est désigné par l'Unité territoriale de la DREETS (Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités).

## COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION

Formation professionnelle : La formation est financée par le CD13, le FSE Région, la Région Sud et la Protection Judiciaire de la Jeunesse. Les stagiaires perçoivent sous certaines conditions une rémunération de stagiaires de la formation professionnelle : nous contacter

Apprentissage : la formation est prise en charge par l'OPCO de l'employeur. La rémunération versée par l'entreprise varie entre 27 % et 100 % du Smic.

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Selon demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins particuliers sous réserve de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.

Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées. Le Référent handicap du Grand Pin, [jean.christophe.tamayo@jbfouque.org](mailto:jean.christophe.tamayo@jbfouque.org), participe au « Réseau des Référents Handicap – Organismes de formation » qui professionnalise et outille pour accompagner les apprenants en situation de handicap tout au long du parcours.

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2 Programme de formation TP SERVEUR(SE) EN RESTAURATION	29/09/2021	[2/2]

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2 Programme de formation TP SERVEUR(SE) EN RESTAURATION	29/09/2021	[3/2]