

# Fiche programme



**Formation :** Titre Professionnel – Serveur / Serveuse en restauration  
(Niveau 3 – CAP/BEP)

**Organisme :** FMGT Consulting – Certifié Qualiopi

**Contact :** Fanny Mignot – 06 50 29 42 65 – fmgt.consulting@gmail.com

**Lieu :** 14 impasse Gutenberg – 38110 Rochetoirin

**Durée indicative :** 5 mois environ (630 h, dont une période en entreprise).

**Prix (net de taxe) :** 6 522 € (prise en charge possible : CPF, OPCO, Pôle emploi, Transition Pro, alternance, financement entreprise).

**Public cible :** Tout public (demandeurs d'emploi, salariés, reconversion).

## Prérequis

---

- Savoir lire, écrire et compter.
- Notions en anglais souhaitées (niveau A1 du CECRL).
- Motivation et disponibilité pour travailler dans le secteur de la restauration

## Objectifs pédagogiques

---

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande.
- Réaliser le service en restauration (service des mets et boissons, encaissement).
- Adopter une posture professionnelle adaptée aux exigences du métier.

## Programme de formation

---

### Période d'intégration

- Accueil et présentation des objectifs.
- Connaissance de l'environnement professionnel.
- Sensibilisation au développement durable.
- Adaptation du parcours de formation.

### Blocs de compétences (référentiel France Compétences)

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration**
  - Travaux de nettoyage.
  - Mise en place des banquets et buffets.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande**
  - Accueil de la clientèle.
  - Présentation de l'offre (cartes et menus).
  - Prise de commande.
  - Transmission aux services concernés.
- Réaliser le service en restauration**
  - Préparation et service des boissons.
  - Service et débarrassage des mets sur table.
  - Préparation, vérification et encaissement d'une addition.
- Période en entreprise**
  - Mise en pratique des compétences en conditions réelles
- Période de synthèse et examen**
  - Réalisation d'un service complet.
  - Session d'examen (épreuves pratiques + dossier professionnel + entretien jury).

## Certification

---

- **Titre Professionnel Serveur/se en restauration (Niveau 3 – CAP/BEP)** délivré par le Ministère du Travail.
- Obtention possible par **blocs de compétences** (validité limitée).
- À partir d'un bloc validé, possibilité de se présenter aux autres blocs pour obtenir le titre complet.
- Des **certifications partielles** peuvent être délivrées si un ou plusieurs blocs sont validés.

## Méthodes pédagogiques

---

- Alternance théorie / pratique en centre.
- Mises en situation professionnelle et cas concrets.
- Période d'immersion en entreprise.
- Suivi individuel et accompagnement personnalisé.

## Modalités d'évaluation

---

- Évaluations en cours de formation.
- Mise en situation professionnelle finale.
- Dossier Professionnel (DP).
- Entretien avec le jury.

## Compétences acquises

---

- Réaliser la mise en place et les travaux préalables en restauration.
- Accueillir, conseiller et servir efficacement les clients.
- Assurer un service de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Gérer la commande et l'encaissement.
- Valoriser l'image de l'établissement et contribuer à la satisfaction client.

## Modalités pratiques

---

- **Format** : Présentiel en centre + stages en entreprise.
- **Accessibilité** : La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap. Des aménagements (rythme, supports, pédagogie) peuvent être proposés après échange avec la référente handicap.
- **Effectif** : 8 à 15 participants.

## Inscription - Accessibilité

---

- **Étapes** :
  1. Entretien d'information et de positionnement (validation du projet et prérequis).
  2. Dossier de candidature.
  3. Confirmation d'inscription par convention ou contrat de formation.
- **Délais** : Inscription possible jusqu'à 15 jours avant l'entrée en formation (sous réserve de places disponibles).
- **Contact direct** :
  - ☎ 06 50 29 42 65
  - ✉ [fmgt.consulting@gmail.com](mailto:fmgt.consulting@gmail.com)