

# Formation Titre Professionnel Serveur(se) en restauration

Niveau 3 RNCP 39534

Prochaine session en SEPTEMBRE 2026

## VERS QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Chef de rang
- Commis de salle

## PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun pré requis
- **Apprentissage**
- Avoir entre 16 et 30 ans, pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Lieux possibles d'apprentissage :
- Restauration commerciale *de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.*
- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

- **Formation continue**
- Demandeurs d'emploi (Pôle Emploi et/ou CPF)
- Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
- Contrat de Professionnalisation
- Plan de Formation de l'entreprise
- VAE
- Autre : nous contacter

## EXAMEN

- Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :
- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session
- b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et Services en HCR
- BTS Hôtellerie Restauration

## UN TREMPLIN POUR…

- Entrer dans la vie active

## QUELQUES CHIFFRES (1)

100% des jeunes ont obtenu leurs examens en 2025.

## ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Sur 12 MOIS

### DURÉE

- Début formation septembre 2026
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines en centre de formation- soit 420 H
- 30 semaines de stage pour les demandeurs d'emploi sans expérience professionnelle (sinon à définir selon le parcours)

### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine/mois à la MFR
- 3 semaines/mois en entreprise

### STATUTS

- Apprentissage jusqu'à 30 ans *sauf cas particulier* (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes…)

## TARIFS (1)

- En apprentissage: Coût de la formation pris en charge totalement par l'OPCO. Participation aux frais d'hébergement, rémunération par l'employeur suivent les règles de l'apprentissage.
- Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

## Les +

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les cours sont dispensés par un formateur technique issu du milieu professionnel
- Chaque apport théorique est suivi d'une mise en pratique
- L'alternance cours - entreprise permet d'acquérir peu à peu des gestes professionnels efficaces.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Etablissement privé de formations par alternance

**www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr**

## LA FORMATION EN MFR

*Etablissement privé, associatif*

## OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

**3 certificats de compétences professionnelles (CCP)**
Possibilité de validation partielle d'un ou plusieurs CCP

- **CCP-01. Réaliser les travaux préalables au service en restauration**
- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet
- **CCP-02. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande**
- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
- **CCP-03. Réaliser le service en restauration**
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

## SITE DE FORMATION

**CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP**

**377 chemin du Farjou 34270 CLARET**

**09.80.59.02.92**

**mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr**

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

MAJ 16-02-2026- (1) Détails et mise à jour sur notre site internet
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE