

# Titre à finalité professionnelle

## Serveur(se) en Restauration

RNCP 37860 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

### OBJECTIFS

Formation aux techniques de base du métier de salle de restaurant.  
La finalité est l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

### CONTRAT / DURÉE / STATUT

Contrat sous statut de salarié.  
Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.  
Entrées permanentes tout au long de l'année.

### ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA  
Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise



## ÉVALUATION

Pour tous les titres à finalité professionnelle / IH, il est fait appel à :

- Des évaluations formatives en continu par le tuteur désigné par l'entreprise et le formateur. Elles reposent sur des observations au poste de travail et l'évaluation en continu par l'établissement de formation selon ses méthodes propres.
- La formalisation des résultats de ces évaluations dans le support contractuel au cours de rencontres régulières. Le critère essentiel est l'autonomie au poste de travail dans la réalisation de la tâche considérée.
- Une évaluation certificative synthétisant l'ensemble des évaluations réalisées par le tuteur et le formateur en continu est portée sur la grille d'évaluation.
- Une évaluation pratique et théorique en organisme de formation.
- Possibilité de valider des blocs de compétences.

La responsabilité de l'organisation de ces évaluations et de leur bonne conduite est confiée à l'établissement de formation concerné.

### DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Langue vivante : Anglais
- Prévention, santé, environnement



### DIPLÔMES RECONNUS PAR LA PROFESSION

Le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière est un diplôme officiel de la profession, délivré par la CNPE/IH, correspondant à une formation et un poste en restauration, en hôtellerie non prévus par l'Éducation Nationale et certifiant l'employabilité dans l'Hôtellerie-Restauration (exemple : CQP Agent de restauration travaillant en entreprise de restauration de masse). La formation en alternance est évaluée en contrôle continu en entreprise et en centre de formation.

La finalité est l'obtention d'un diplôme professionnel le titre à finalité professionnelle de l'Industrie Hôtelière et l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

# La préparation des diplômes

## PROCÉDURES ET FONCTIONNEMENT :

La certification est délivrée par un jury qui s'appuie sur les résultats d'évaluations en continu et une épreuve finale.

Pour postuler au titre à finalité professionnelle, il faut :

- Être salarié d'une entreprise d'une branche relevant de la CPNE/IH
- Être inscrit dans une formation alternée d'au moins 6 mois dans un centre de formation accrédité par la CPNE/IH pour le titre à finalité professionnelle considéré (lien avec le cahier des charges).
- Que l'alternance prévoie au minimum 15% du temps en centre de formation.
- Qu'un nombre suffisant de séquences d'évaluation ait été réalisé au poste de travail (Environ une par mois en entreprise).

## PRÉSENTATION :

Au-delà des mêmes gestes, d'un même protocole, le métier de serveur en restaurant ou brasserie est plus varié qu'on ne le pense et demande une bonne connaissance de la gastronomie, des boissons, de l'environnement touristique, d'une langue étrangère, de l'aspect commercial pour renseigner le client et susciter la vente.

## QUALITÉS INDISPENSABLES :

Autonomie, rigueur, goût de l'organisation, de l'ordre, de l'efficacité sont des qualités indispensables.

Diplomatie, amabilité, courtoisie, langage soigné, bonne présentation : le serveur du restaurant doit entretenir d'aussi bonnes relations avec la clientèle qu'avec l'équipe de cuisine. Le goût de l'imprévu, le sens de l'anticipation, de l'organisation, la maîtrise des gestes techniques sont également des qualités indispensables pour un service efficace et rapide et pour mieux répondre aux besoins des clients.

## MODULES

- Mise en place
- Accueil
- Prise de commande
- Assurer le service
- Relations avec la clientèle
- Gérer une suite
- Départ client

## POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant Cuisine