



## Modalités d'accès

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus (si vous bénéficiez d'une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), vous pouvez entrer en apprentissage quel que soit votre âge)
- Niveau anglais A2 : positionnement en entrée de formation
- Maîtriser les fondamentaux : lire, écrire, compter et posséder des notions informatiques.
- Entrées et sorties permanentes toute l'année.

## Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu).
- La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.

## Durée

- Formation en alternance et en présentiel.
- Selon profil, 6 mois à 12 mois de formation.

## Statut

La formation est ouverte en apprentissage aux étudiants de 16 à 29 ans, en contrat de professionnalisation après 30 ans.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Serveur en restauration  
RNCP 37860  
CERTIFICATIONS ET SERVICES -  
TOURISME HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS  
Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Objectifs et contexte de la certification

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.

Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

## Activités

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

## Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement - RNCP37860BC01

| Liste de compétences                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Modalités d'évaluation                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement</li><li>• Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service</li><li>• Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement</li><li>• Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité</li></ul> | Etude de situation numérisée et questionnaire |

## Réaliser l'accueil et le service à table des clients - RNCP37860BC02

| Liste de compétences                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Modalités d'évaluation                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux</li><li>• Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement</li><li>• Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement</li><li>• Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation</li></ul> | Mise en situation reconstituée<br>Entretien complémentaire |

## Réceptionner et stocker des marchandises - RNCP37860BC03

| Liste de compétences                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Modalités d'évaluation                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits</li><li>• Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage</li><li>• Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets</li><li>• Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits</li><li>• Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres</li></ul> | Etude de situation numérisée et questionnaire |

### Coût

#### 8 400€, prix HT

Prise en charge 100% sous contrat d'alternance.

Financement possible par le CPF et /ou l'opérateur de compétences.

### Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden