CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Serveur en restauration





L'excellence par l'expérience

Modalités d'accès

Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.

Délai d'accès

Entrées et sorties permanentes.

Modalités d'inscription

- Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur 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 Entreprise / Centre de formation.
- Selon profil, 6 mois de contrat minimum.

Tarifs

- **8 400€, prix HT**
- **Apprentissage** : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national
- **Alternance hors apprentissage** : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réaliser les travaux préalables au service de la restauration : nettoyer et entretenir les locaux, mettre en place le service.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande.
- Réaliser le service en restauration : préparer et servir les boissons et les plats, préparer, vérifer une addition et l'encaisser.

Contenus

- Technologie de restaurant
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Langue : Anglais niveau A2

Statut

Le Titre à finalité professionnelle de niveau 3 «Serveur en restauration» s'effectue dans le cadre d'une alternance entre formation théorique au CEFPPA Adrien Zeller et période de stage en milieu professionnel.

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

Certification

Titre à finalité professionnelle de niveau 3 - Serveur en restauration
RNCP 37860 - NSF 334 - FORMACODE 42757
CERTIDEV
Date d'échéance de l'enregistrement : 19.07.2028

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Serveur en restauration

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du SMC de la branche.

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	35 %
18 à 20 ans	45 %
21 à 25 ans	55 %
26 ans et +	100 %

Débouchés

Le Titre à Finalité Professionnelle «Serveur en restauration» prépare aux métiers de : serveur de restaurant, serveur en restauration, commis de salle.

Le serveur en restauration travaille dans différents secteurs de la restauration : en restauration de chaîne, en restaurants traditionnels, gastronomiques, en brasseries, bistrots, restaurants en hôtellerie, services de traiteurs.

Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service pour des diplômes de niveau 3 ou 4 sur étude de dossier par l'autorité académique.

Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).
À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

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

La formation en chiffres

2026
- 4 apprentis
- 50% de réussite à l'examen 2026

2025
- 2 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2025



www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 10
e-mail : recrutement@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

AKTO G.H.R.D umih Bas-Rhin Groupement des Hôteliers Restaurateurs Débitants de boissons certideV

Mis à jour : 10/2026