Titre Professionnel Serveur en restauration

Formation en alternance | RNCP 39534 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 03/09/2024 - **Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion**



Le serveur en restauration prépare les locaux, accueille les clients, prend les commandes et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et veille au confort des clients, jouant un rôle clé dans l'image et la notoriété de l'entreprise.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

1 an

LIEUX

Carcassonne, Montpellier, Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant disponible pour la clientèle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

90,91%
de réussite aux examens en Service en salle de Purple Campus

100%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Evaluation en cours de formation
Rédaction d'un dossier professionnel
Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité : présentation d'un projet réalisé en amont, entretien technique, entretien final
Validation du diplôme : totale ou partielle

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes : utiliser les produits d'entretien, nettoyer le mobilier, les surfaces et le matériel
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes : mettre en place la carcasse, napper et dresser les tables, nettoyer les couverts, la vaisselle et les verres, gérer le stock
- Mettre en place les différents types de buffet
- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table : personnaliser l'accueil du client, répondre à ses demandes d'information
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés : prendre la commande à l'aide d'un outil numérique
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service : préparer des cocktails, servir les différentes boissons
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet : à l'assiette, au guéridon, à l'anglaise, au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser : utiliser une caisse enregistreuse, rendre la monnaie
- Communiquer en anglais dans le cadre professionnel

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

Poursuite d'études

- CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

Date de mise à jour : 16/10/2026