



# TFP Serveur en restauration

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3, ENREGISTRÉE AU RNCP LE 19/07/2023, DÉLIVRÉE PAR CERTIFICATIONS ET SERVICES – TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV). RNCP37860

## Formation en alternance | RNCP 37860 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 19/07/2023 - **Certifications et services – tourisme hôtellerie restauration loisirs (CERTIDEV)**



Assurez le service en restauration : préparez la salle, accueillez les clients, conseillez et servez mets et boissons. Garantissez confort, hygiène et qualité de service tout en valorisant l'image et le savoir-faire de l'établissement.

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

### TARIF

Formation en alternance financée par France Compétences et les OPCO

### DURÉE ET RYTHME

12 mois

### LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, 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
- Salariés
- 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

- RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
- RNCP37860BC02 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients
- RNCP37860BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

### 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

# 91,67%

de réussite aux examens en Service en salle de Purple Campus

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation possible.

## MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Les 3 blocs doivent être validés pour obtenir le Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine – RNCP37859

Les blocs peuvent être validés de manière indépendante  
RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement : étude de situation et questionnaire – 1h00  
RNCP37860BC02 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients : Mise en situation d'un service de 2 tables – 2h30 + 10mn d'entretien  
RNCP37860BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises : étude de situation et questionnaire – 45mn

## 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.

### Accueil

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

- Les locaux et les équipements de cuisine
- Les différents types de prestation
- Les mises en place et le dressage
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels
- Les facteurs d'ambiance et de confort
- Les comportements professionnels

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

- Les différents types de prestation
- Le client
- Les étapes de la vente et les points clés de la relation client
- Les supports de vente et de fidélisation
- La réservation
- La prise de commande
- Les règles et les pratiques en matière de développement et d'alimentation durable

#### Réceptionner et stocker des marchandises

- Les produits alimentaires, les boissons et autres produits
- Les fournisseurs
- Les stocks et les approvisionnements

Consulter la fiche France Compétences [juste ici](#).

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Serveur en restaurant, café ou brasserie

### Poursuite d'études

- BP Arts du service et commercialisation en restauration

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

