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

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

90,91%

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
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.

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

Date de mise à jour : 06/10/2026