

# TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ.E POLYVALENT EN RESTAURATION

Formation  
éligible au  
**CPF**



## Objectifs

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR/SERVEUSE EN RESTAURATION

## Contenus

Modalités de recrutement : positionnements et entretien de motivation – Réaliser les travaux préalables au service de restauration – Accueillir, conseiller les clients et prendre la commande en français et en anglais – Réaliser le service en restauration Stages en entreprise

## Pré-requis

Aucun

## Public concerné

## Validation

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR/SERVEUSE EN RESTAURATION (Niveau 3) Accessible en VAE et en CPF de Transition

## code RNCP ou RS

RNCP38663

## Certificateur et date de la certification

Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - 22-02-2024

## Débouchés et poursuites d'études

Le titulaire du titre professionnel serveur(se) en restauration prend prétendre à un emploi comme serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang ou chef de rang. Une poursuite d'études est possible en : BP art du service et commercialisation en restauration, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration

Hôtellerie - Restauration - Tourisme