

# 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

## Modalités et délais d'accès à la formation

Validation du projet professionnel et positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / individualisation du parcours (par blocs de compétences et suivant dispense d'épreuve)

## Public concerné

Tout public

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 550h
- Nombre d'heures en entreprise : 140h
- Nombre d'heures au total : 690h

## Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

## Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Examen final

## Validation

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

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

## Tarif

7700 €

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

non connu

## 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

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
Bd Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

Contact  
Céline GIBERT  
04 71 09 80 20  
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr