

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