

«Serveur(se) en restauration »

Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER :

Serveur(se)
 Commis de salle
 Chef de rang

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restaurant traditionnelle, brasserie, traiteur, gastronomique

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes :

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement

Compétences :

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Réaliser le service en restauration

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

Titre professionnel Serveur en restauration –Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

• Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre professionnel serveur(se) en restauration –Ministère du travail- Niveau 3

- Certification globale du programme complet,
- Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DEETS, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- Date de démarrage : prévisionnel septembre 2026
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
 puis lien espace candidature



Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation : formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR
 01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
 0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
 sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- **CCP1:Réaliser les travaux préalables au service en restauration**

Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes

Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes

Mettre en place les différents types de buffet

- **CCP2 :Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande**

Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table

Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

- **CCP3:Réaliser le service en restauration**

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service

Effectuer les différents types de service à table et au buffet

Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

- Anglais professionnel: connaissance du vocabulaire professionnel de base en anglais. Certification CLOE
- Gestion appliquée à la restauration
- Les clés de la réussite .

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.