



TFP* SERVEUR EN RESTAURATION

* TFP : Titre à Finalité Professionnelle

Diplôme de Niveau 3
Formation gratuite et rémunérée en 1 ou 2 ans
RNCP 37860

Prérequis

- Projet de formation dans le domaine de la restauration validé ;
- Niveau d'entrée minimum : infra 3, maîtriser les savoirs de base ;
 - Une première expérience validant les conditions d'exercice du métier est souhaitable ;
 - L'âge minimum est de 16 ans.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du TFP Serveur en restauration est qualifié pour :

- Être capable de servir à table, en autonomie ou sous la direction d'un responsable ;
- Réaliser les travaux préalables au service en restauration ;
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande.

Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école.
- Reconstitution et mise en situation professionnelle via notre restaurant pédagogique ;
- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives - Pédagogie différenciée, E-learning ;
- Études de cas, des travaux de groupe, des mises en situation et des analyses de pratiques.
 - Volume horaire total : 455 heures (pour une formation en 1 an) - 910 heures (pour une formation en 2 ans).

Contenu pédagogique :

- Période d'intégration - Accueil : présentation des objectifs ;
 - Réceptionner les marchandises ;
- Réaliser les préparations culinaires de base froide ;
- Accueillir la clientèle et réaliser la prestation de service ;
 - Effectuer un service en salle traditionnel ;
 - Gérer l'encaissement.

Blocs de compétences

- **Bloc 1 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement**
- **Bloc 2 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients**
- **Bloc 3 - Réceptionner et stocker les marchandises.**

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 255,71 € • Malette professionnelle : 60 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

- Évaluation transversale et continue, livret d'alternance ;
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification ;
- Évaluation certificative.

Débouchés professionnels

Le TFP Commis de Cuisine est destiné à exercer les fonctions de serveur de serveur, garçon de café, d'employé d'étage, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

- Équivalence : TP serveur en restauration, CAP commercialisation des mets et services en HCR ;
- Passerelles : bac pro service et commercialisation (niveau IV), barman, sommelier, maître d'hôtel...
- Suite de parcours possibles et débouchés : serveur, chef de rang ;
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>