

# Serveur.euse en restauration.

NIVEAU 3

**Titre Professionnel** 



# Pourquoi choisir

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

### **FORMATION**







formation



10 semaines de stage en entreprise

# Compétences visées.

• Salle d'analyse sensorielle

Apport théorique

VISCCS.

- Organiser à l'avance le service en préparant la salle et les locaux annexes
- Accueillir, prendre en charge, conseiller la clientèle, prendre des commandes
- Assurer le service des mets et boissons de plusieurs tables en autonomie
- Travailler en liaison avec la cuisine

# Prérequis.

Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

## Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

## Poursuite d'études.

## Au Campus Sainte Catherine:

• Titre de niveau 4 Réceptionniste

#### Dans un autre centre de formation :

• Titre Responsable de Salle

#### Débouchés.

- Commis.se de restaurant
- · Chef.fe de rang





# Contenu de la formation.

- Travaux pratiques / techniques appliquées
- Sciences appliquées / Technologies professionnelle / Environnement économique et juridique
- Dossier professionnel
- Anglais professionnel
- Mathématiques contextualisées
- Technique de recherche d'emploi
- Gestion appliquée

# Modalités d'évaluation.

Épreuves finales du Titre du Ministère Chargé de l'Emploi

Validation par blocs de compétences

Certification partielle possible

## Délais d'accès.

Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

# **Financement**

de la formation.

Possibilité d'avoir un financement par France Travail et/ou le Conseil Régional

Accompagnement et devis personnalisé pour les personnes sans prise en charge.

#### **ECOLE INCLUSIVE.**

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

- Grâce à notre équipe, nous offrons un accompagnement adapté et une pédagogie sur mesure, permettant à chaque apprenant de progresser dans son apprentissage.
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Si vous avez des questions, contactez Sabrina HUBERT au 02 43 39 14 72.

# **Une question?**

# Contactez-nous!



Stéphane CHANTELOUP Chargé de Relations Entreprises



07 56 08 88 80 02 43 39 14 72



chanteloup.s@ets-stecatherine.fr

Code RNCP: RNCP37860

Intitulé exacte de la certification : Serveur en restauration

Date en enregistrement de la certification : 19/07/2023

#### Nom du certificateur :

Certification et services -Tourisme Hôtellerie Restauration Loisirs





202 rue de Saint-Aubin 72000 LE MANS 02 43 39 14 72 campus-stecatherine.fr



