

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TFP SERVEUR EN RESTAURATION (SOUS RÉSERVE DE PLACES CONVENTIONNÉES)

GRETA des Yvelines (78)

Lycée Hôtelier de Guyancourt - 1 place François Rabelais - 78280 Guyancourt

OBJECTIFS

Le Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration forme des professionnels du service en salle. On y apprend les gestes métiers, la relation client et les bases du service en restauration traditionnelle ou gastronomique pour une insertion rapide dans le monde de la restauration.

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

CONTENU

Blocs de compétences :

RNCP37860BC01. Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement 120h

RNCP37860BC02. Réaliser l'accueil et le service à table des clients. 110h

RNCP37860BC03. Réceptionner et stocker des marchandises. 110h

Programme détaillé par blocs: -Bloc 1 : Mise en place, accueil, gestion des réservations -Bloc 2 : Prise de commande, service, encaissement -Bloc 3 : Hygiène, sécurité, rangement, traçabilité

Modalités d'évaluation -Positionnement initial -Évaluations par bloc -Épreuve finale : mise en situation avec un jury certificateur externe + dossier + évaluation en ligne par certidev

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Salarié
- Autre

DURÉE

De 480 h, dont 140 h en entreprise

DATES

Date de début : 23 novembre 2026

Date de fin : 19 mars 2027

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Niveau 3 souhaité mais non obligatoire:

Savoir lire, écrire, compter, Savoir gérer le flux , être organisé, dynamique, souriant, aimer travailler en équipe et accepter les horaires décalées

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Certification

TFP Serveur en restauration

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Modalités d'évaluation

Positionnement initial

Évaluations intermédiaires par bloc

Épreuve finale : mise en situation avec un jury certificateur externe + dossier + évaluation en ligne certidev

Conditions d'obtention:

Validation des 3 blocs

COÛT

sous réserve de conventionnement

FINANCEMENT

- Auto-financement
- France Travail

5200 EUROS AU TOTAL (SI FINANCEMENT PRIVE)

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

ROBIN.BESSON@AC-VERSAILLES.FR

01 30 85 78 78

RÉFÉRENT HANDICAP

AGNES BIKORO

CONTACT@GRETA-YVELINES.FR

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

n apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.

Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence

