



FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

Serveur en restauration

DISPOSITIF

Programme régional
Visa Métiers 2023-2026

DATES

Du 16/10/23 au 07/03/24

DURÉE

728 heures dont 448 h de formation
en centre et 280 h en entreprise

EFFECTIF

5 stagiaires attendus

COÛT

Financé par la Région des Pays de la
Loire et cofinancé par le Fond social
européen plus (FSE+).
Formation rémunérée

LOGOS



- ▣ Niveau de sortie : Niveau 3 – Titre à finalité professionnelle **Serveur en restauration** – Code RNCP : **31402**
- ▣ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- ▣ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ▣ Site internet : <https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs de la formation sont de former le stagiaire afin qu'il puisse appréhender au mieux la fonction de serveur en restauration et acquérir également les compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise. Les compétences visées se retrouvent autour des grandes activités suivantes :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer

PROGRAMME

Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

- Enseignement professionnel : Organisation des prestations en hôtellerie café restaurant (approvisionnement – stockage- organisation des prestations) – Accueil, commercialisation et services (relation client – commercialisation – préparer, réaliser et assurer le suivi des prestations – communiquer)
- Enseignement général : anglais professionnel – français – Histoire/Géo – Maths/Sciences
- Blocs d'apprentissage transversaux : Cohésion de groupe – Techniques de recherche d'emploi – Valoriser ses compétences et préparer son insertion professionnelle - Formation SST – Sensibilisation au développement durable – Evaluations

MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application. Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Savoir s'exprimer en français à l'oral et à l'écrit
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport)
- Bonne résistance physique

CONTACT

Nelly LEBLANC

Tél : 02 41 20.53.40

nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr

Site Internet

<https://formation.paysdelaloire.cci.fr/>

CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny
CS 51030
49015 ANGERS CEDEX 01

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
BILANS DE COMPÉTENCES
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2023-2026

Numéro de l'action : **VM2023_56 - Métiers de l'Hôtellerie Restauration Tourisme en Maine-et-Loire**
Financé par la Région des Pays de la Loire.

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective : CCI de Maine-et-Loire - **Centre Pierre Cointreau**
– **4 juillet 2023 – 9 h 30 /11 h 30**
– **14 septembre 2023 – 9 h 30 /11 h 30**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

REFERENTS

- Référent territorial Région : Monsieur Morgan BENOIT
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

