



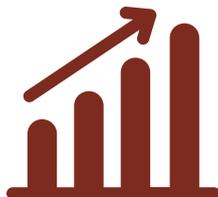
Titre professionnel SERVEUR - SERVEUSE

RNCP 39534 Niveau III

France compétence: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/>

Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

Réceptionner, contrôler et stocker la marchandise
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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
Mettre en œuvre les techniques professionnelles et assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction du client
Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession



100%
de réussite examen 2024
11 candidats sur 11 obtenus

Bloc de compétence 1

Réaliser les travaux préalables au service

Bloc de compétence 2

Accueillir en salle ou au bar, conseiller et prendre sa commande

Bloc de compétence 3

Réaliser le service en restauration

Les métiers possibles : Commis de restaurant/ Chef de rang / Employé(e) de restaurant

Poursuite d'études et de parcours :

► Vous pouvez poursuivre votre formation en Bac Professionnel ou Brevet Professionnel ou en Mention Complémentaire (sommellerie ou barman) - **Bac professionnel Commercialisation et service en HCR et la Mention complémentaire Barman - accessible**

sous condition au CFA 3B CONSEIL

- Puis continuer après votre baccalauréat en BTS Management de l'Hôtellerie option A, B ou C
- Et après ce BTS, continuer en Bachelor « Responsable d'Etablissement Tourisme Hôtellerie Restauration »

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail
en apprentissage avec un employeur**

Plateaux techniques

Restaurant d'application : « Aux Trois Belles Saveurs »
Salle de cours équipée de tableau numérique
Salle informatique et espace documentaire

Moyens pédagogiques

Référente pédagogique : Mme LAVIGNE Mélodie
Responsable administratif : M. BOUSQUET Jean-Christophe
Réfèrent mobilité : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Réfèrent Handicap : Mme BOUSQUET Béatrice
Réfèrent égalité homme/femme : M. BOUSQUET Jean-Christophe
Référente service : Mme SOLANS LLANES Virginie

Référentiel:
RNCP: 39 534

Niveau 3



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

CFA 3B CONSEIL
3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavallès
66 160 Le Boulou
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr





Titre Professionnel Serveur(euse)

Titre inscrit au RNCP 39 534 / niveau 3

Code Diplôme – 56T22101 Code NSF – 334t



1. Possibilité de rentrer en formation à tout moment.
2. Mise en relation rapide avec les employeurs **moins de 15 jours en moyenne**
3. Formation **individualisée** et **personnalisée**

Le secteur de l'Hôtellerie Restauration et ses activités connexes, casinos et centres de thalassothérapie, regroupent 1.000.000 d'actifs dont plus de 800.000 salariés ! Héberger, restaurer, détendre, divertir, les professionnels de ce secteur proposent une grande diversité de services pour contribuer à notre plaisir et notre bien-être. 4e employeur privé de France, le secteur de l'Hôtellerie Restauration recrute près de 60.000 nouveaux collaborateurs chaque année pour faire face au développement de son activité !

Une multitude de lieux d'exercice, de possibilités d'insertion et d'emplois !

Statut : salarié (CCD ou CDI)

- **contrat d'apprentissage**
- **contrat de professionnalisation**

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- **1 jour à 2 jour par semaine au CFA**

Lieux :

CFA 3B Conseil - 3 rue Gaspard Monge, 66 160 Le Boulou



Type de formation : Collective - face à face

Individualisation du parcours de formation / classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

Aucun sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage: 15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans
Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

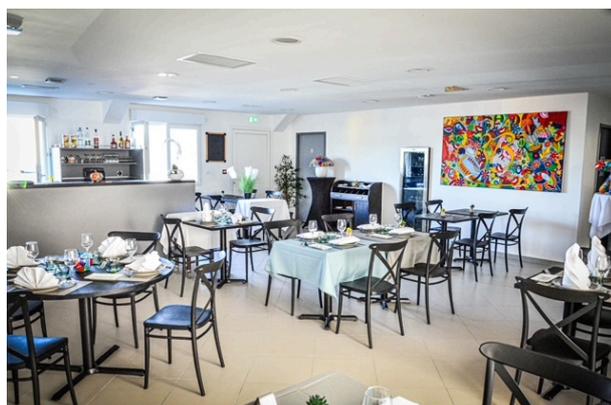
- **Examen: épreuve ponctuelle** en fin de formation (convocation 1 mois avant)
 - Dossier professionnel
 - Examen pratique
 - Entretien professionnel

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.



Lieux où apprendre le métier:

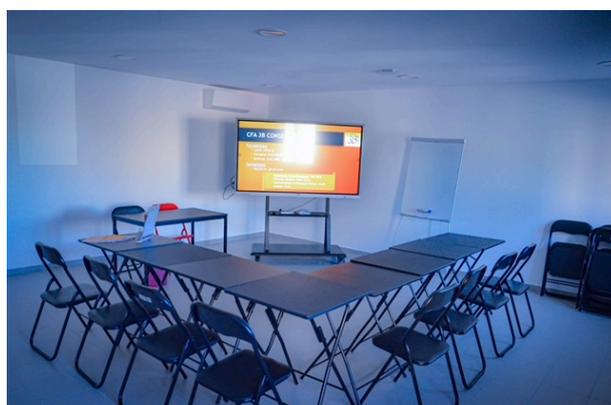
- La restauration commerciale
- Les cafés et les débits de boissons
- les hôtels

Les qualités requises:

- endurance, présentation
- hygiène corporelle et tenue professionnel
- Amabilité, sens de l'écoute

Compétences professionnelles:

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



100%
de réussite à
l'examen
2024

96%
de taux
satisfaction
2024

98%
de taux
insertion
2024