



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE



## Titre à finalité professionnelle **Serveur en restauration**



### Restoration (rapide, collective, cafétéria)

Le serveur ou la serveuse exerce son activité au sein de **restaurants** (traditionnels, gastronomiques...) ou d'**hôtels** (room-service), en **relation avec la clientèle**, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel et le directeur de restaurant.

### Objectifs de la formation

Le titulaire du Titre professionnel **Serveur en restauration** est capable :

- d'effectuer le service en salle de restaurant
- de mettre e place la salle de restaurant
- d'accueillir le client et de l'accompagner tout au long du repas jusqu'à son départ du restaurant
- de maîtriser les bases de la relation client dans un restaurant en langue anglaise
- de vendre les prestations du restaurant
- de réaliser l'encaissement et la facturation
- de respecter les règles d'hygiène et de sécurité aliemnatire
- d'aoir une attitude en adéquation avec l'image de l'établissement

### Contenu de la formation

**Enseignement Professionnel (420h) :**

- Pratique de restaurant
- Pratique de cuisine
- Techniques commerciales
- Technologie professionnelle
- Prévention, santé, environnement
- Anglais

### Modalités d'organisation

**Par année de formation :**

- 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.
- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.



**Campus**  
Quimper



**Prérequis**  
Aucun



**Public**  
Salarié



**Modalité & délais d'accès**

Fiche de candidature, entretien individuel et test d'évaluation. 16 ans minimum. Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



**Durée**  
Parcours en 1 an



**Validation**

Diplôme inscrit au RNCP\* :  
Titre à finalité professionnelle **Serveur en restauration**.



**Type de contrat**  
Contrat de professionnalisation



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Restarants traditionnels
- Restaurants gastronomiques
- Restaurants à thèmes
- Brasseries
- Hôtels

Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Présentiel en salles de cours
- Présentiel sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle
- Étude de cas

La certification est obtenue par validation de blocs de compétences en cours de formation et par un jury final.

## Poursuites d'études

Après le CQP Serveur en restauration, il est possible de poursuivre en préparant un Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou un CQP Barman monde de la nuit (+ de 18 ans).

## Perspectives professionnelles

Le titulaire du Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration peut exercer son activité dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, des brasseries ou des hôtels.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La croix fresche blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [accueil.dinan@cma22.fr](mailto:accueil.dinan@cma22.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Site de Bruz

Rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Site de Fougères

37, bd de Grosly - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fougeres-secretariat@cma-rennes.fr](mailto:fougeres-secretariat@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [cfa.ploufragan@cma22.fr](mailto:cfa.ploufragan@cma22.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24, route de Cuzon - 29 000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Site de Saint-Malo

68, avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [facmetiers@cma-rennes.fr](mailto:facmetiers@cma-rennes.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des îles - 56 000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [cfa@cma-morbihan.fr](mailto:cfa@cma-morbihan.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)