



SERVEUR en restauration

Titre à Finalité Professionnelle (TFP) - Niveau 3

Code RNCP : 37860 - Certification éligible CPF



Statut de stagiaire de la formation professionnelle



Formation en alternance : 497h en centre / 623h en entreprise
Durée indicative pouvant varier en fonction de votre profil.



Nombre de places disponibles : 12 places

Financée par la Région Grand-Est

Formation certifiante financée dans le cadre du plan régional de formation.

Le métier de serveur en restauration est peut-être fait pour vous !

Véritable ambassadeur de l'établissement, le serveur assure un service fluide et chaleureux, de l'accueil au départ du client. Rejoignez notre formation certifiante et devenez un professionnel du service à la française, apprécié dans tous les types de restauration.

Objectifs

Préparer la salle et les espaces de service

Accueillir, conseiller et servir les clients avec professionnalisme

Réaliser l'encaissement et assurer la satisfaction client

Participer à la réception et au stockage des marchandises

Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

La formation

Formation en alternance

Plan individualisé avec suivi personnalisé

Restaurant pédagogique

Modules : accueil, service, vente additionnelle, SST, hygiène, anglais...

Suivi post-formation pendant 6 mois

et après ?

- Serveur / Commis de salle (restauration traditionnelle, gastronomique, brasserie...)
- CQP Maître d'hôtel

La certification

- + TFP Serveur - Niveau 3
- + Certificat BRIGHT (anglais)
- + Carte SST
- + Attestation hygiène alimentaire

Conditions d'accès

Demandeurs d'emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Débutants acceptés

Personnes en reconversion ou souhaitant valider leurs compétences

Accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis : Maîtrise du français, calculs de base, niveau A2 en anglais, compétences numériques de base

Inscriptions

Entrées permanentes de juin à décembre 2025 sur inscription à une information collective

+ Retrouvez les prochaines dates sur notre site

03 88 65 86 16

sandra.fonteneau@cfatelier.com