



Objectifs

- Préparer et valider un **Titre Professionnel** de Niveau III de **serveur** afin d'exercer l'emploi de serveur en restauration
- Permettre à des personnes en recherche d'emploi de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

Objectifs techniques

- CCP1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- CCP2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- CCP3: Réaliser le service en restauration

Dates

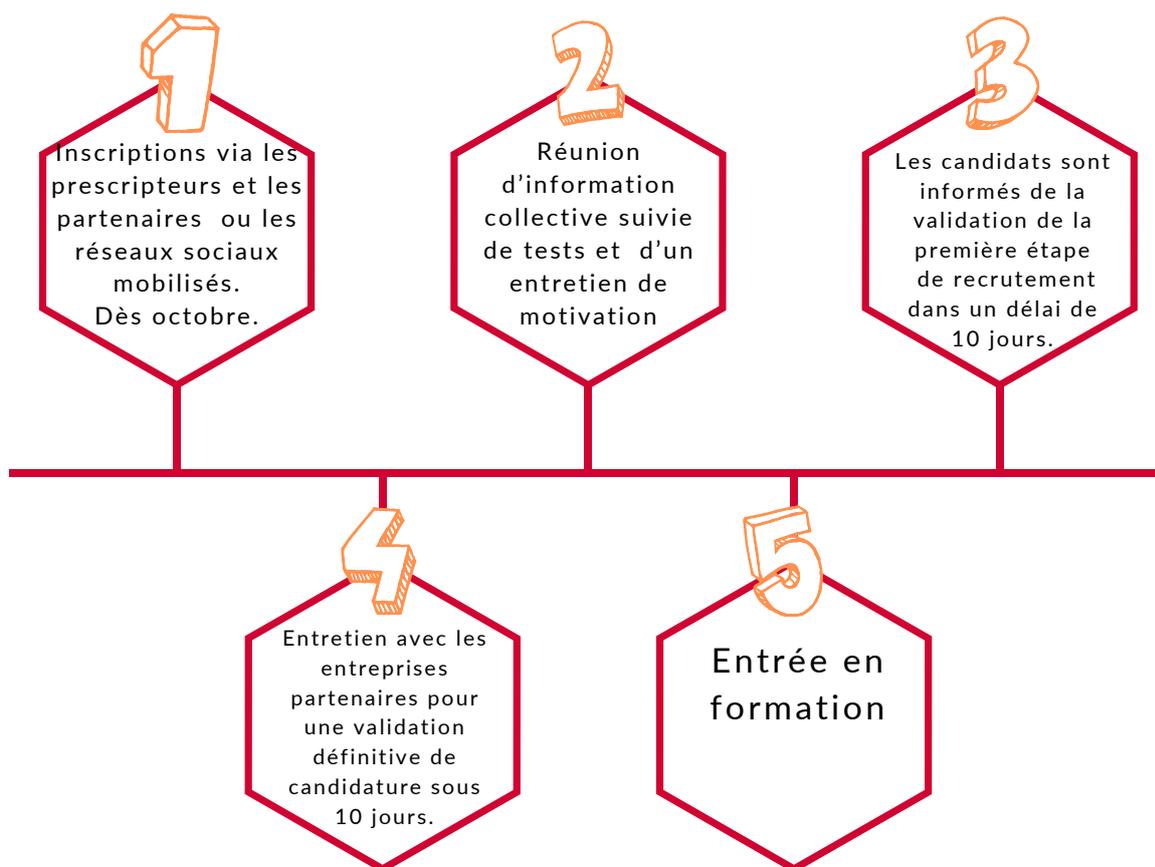
- Session unique de Nov 2023 à juin 2024 pour un groupe jusqu'à 10 stagiaires



Prérequis

- Avoir plus de 18 ans
- Avoir un projet professionnel validé par une première expérience ou un stage
- Savoir lire, écrire et compter en français

Modalités et délais d'accès



Durée

600 heures de formation dont 175 h (5 semaines) de période en entreprise

Coût

Formation prise en charge dans le cadre de financements publics (Etat, Région..)





Méthodes mobilisées

Une **alternance** entre 3 lieux d'apprentissage



Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Les différents modules de formation sont enseignés de façon interactive, en alternant les modalités pédagogiques : cours magistral, exposé, visite, intervenants professionnels, situation problème, etc.

Notre plus-value : Un conseiller référent vous accompagne tout au long de votre parcours !

Notre méthodologie est basée sur le « **act to learn** » - **agir pour apprendre**.



Evaluation



Des évaluations d'acquis régulières sont pratiquées via des QCM, des travaux pratiques mais également grâce au suivi en entreprise.

L'évaluation se veut formative et toujours dans l'optique de valoriser la progression de chacun. Elle est systématiquement accompagnée d'une auto-évaluation et d'un temps d'échange avec l'apprenant.

Passage de Titre Professionnel de niveau III
Serveur en Restauration

2022-2023

85% de réussite totale

Taux de satisfaction 2023 :

100% des stagiaires se disent très satisfaits ou satisfaits.

Après la formation

Emplois possibles

Serveur en restauration / bar, etc.

Formations possibles

BP Barman, BP sommelier etc

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Référent handicap :

Dorothee DUMAS

06 68 91 62 93

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org



Fondation Apprentis d'Auteuil - Pôle Avenir Emploi

44, avenue Paul Kruger 69100 Villeurbanne

09 72 47 21 98

<https://pole-avenir-emploi.apprentis-auteuil.org>

