

Titre professionnel **SERVEUR EN RESTAURANT** NIVEAU V (CAP/BEP)

Le financement

En fonction de votre statut, cette action peut être financée / rémunérée.

Renseignez-vous auprès des réseaux d'information et d'orientation ou de votre OPCA.

Les échéances

Dates de formation en alternance :
Du 19 Octobre 2015 au 18 Mars 2016

Date limite dépôt dossier :
Lundi 05 Octobre 2015

Dates des sélections :
Mardi 13 Octobre 2015

Information collective:
A 8h30

Entretiens individuels:
De 10h à 17h
Dans les locaux du village vacances

« Les Voiles d'Azur »

Route du Pellegrin à LA LONDE (83 250)

Le métier

Le serveur accueille les clients, les conseille, assure le service à table en réalisant l'ensemble ou une partie des travaux nécessaires au service des repas, en liaison avec la cuisine.

Il nettoie et met en place la salle de restaurant, le bar, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Il présente et effectue le service des mets et des boissons aux clients, établit et peut encaisser les additions. Il peut confectionner des mets simples (hors d'œuvre, desserts).

La préparation du titre

Le titre professionnel repose sur l'obtention des 3 certificats de compétences professionnelles (CCP) et permet l'obtention du titre complet ou partiel (1, ou 2 ou 3 CCP) :

CCP 1 – Réaliser les travaux préalables au service en restauration

CCP 2 – Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

CCP 3 – Réaliser le service en restauration

Durée de la formation

La formation comprend 693 heures

- Durée centre: 483 heures*
- Durée entreprise: 210 heures*

Lieu de la formation

Dans les locaux du village vacances « Les Voiles d'Azur »

Route du Pellegrin à LA LONDE (83 250)

Conditions d'admission

Etre demandeur d'emploi, ou être salarié non diplômé, et avoir validé un projet professionnel dans le secteur visé par la formation

Moyens d'accès et modalités d'accueil

Restauration, accès handicapé, Programme qualifiant

ADRESSE :

9 rue d'Antrechaus, 83000 Toulon

CONTACT INFO :

[Cliquez sur l'onglet : formulaire de renseignements](#)

Nathalie Vivier - Responsable pédagogique

Abire Ben Hassine - Assistante administrative

Tél: 09 71 09 10 43

