



Titre à Finalité Professionnelle Serveur en restauration

Diplôme enregistré au RNCP - niveau 3. N° 37860 valide jusqu'au 19/09/2028.

- TFP / niv. 3

Deviens pro du service en salle et insères-toi rapidement sur le marché du travail !

Ce titre te prépare en 11 mois à **maîtriser l'ensemble des gestes et savoir-faire essentiels du service** en restauration. Tu apprendras à **mettre en place la salle**, dresser les tables, accueillir les clients, les guider dans le menu et les conseiller, puis assurer le service à table, la prise de commande, l'encaissement et le suivi du client jusqu'à son départ — avec **professionnalisme et courtoisie**. Tu seras aussi formé-e à réceptionner et gérer les marchandises, stocker les produits selon les normes, et veiller à l'hygiène et à la sécurité dans l'établissement. Grâce à des enseignements 100 % professionnels, cette formation te donne les clés pour **entrer rapidement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration** et **évoluer avec assurance**. Si tu aimes le **contact humain**, le **rythme effervescent d'un service**, le **travail d'équipe** et que tu as le **sens du détail**, cette formation te donne les armes pour te lancer comme serveur-se compétent-e et prêt-e à relever tous les défis.

Taux de réussite - 2024
100%
certification partielle

% des sortants en activité - 2024
90.92%

Deviens :

Serveur en restauration

►► **Poursuite possible sous conditions vers CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant, TFP Barman.**

Modalités pratiques



11 mois



Prochaine rentrée : Entrée/sortie permanente



Amiens



Rythme

1 journée de cours par semaine en moyenne, 360 heures de cours maximum réparties sur 11 mois.



Pré-requis

- A partir de 16 ans.
- La station debout prolongée implique que les candidats soient en bonne condition physique.
- Sens des relations humaines, vivacité, esprit d'initiative, sens commercial, dynamisme et méthode, résistance au stress sont requis.
- La formation est ouverte aux personnes sans expérience professionnelle. Le candidat doit savoir lire et comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, effectuer des calculs et conversions simples, et communiquer efficacement en français au sein d'un collectif.

Interfor veille à l'accompagnement et l'accessibilité de nos formations aux personnes en difficulté et situation de handicap.

Atouts de la formation

- **Equipements professionnels** : La Table de l'Apprenti, un restaurant d'application ouvert à la clientèle, pour te former en conditions réelles. Un bar pédagogique flambant neuf, inauguré en 2024 !
- **Une formation recherchée par les recruteurs** : le secteur de la restauration recrute des personnes qualifiées !
- **Matières professionnelles** : 100% du temps de formation est dédié aux matières professionnelles, une formation pour t'apprendre un métier concret, 1 objectif : l'insertion professionnelle.
- **Equipe de formateurs experts** : Des formateurs aguerris aux métiers de la restauration.
- **Equipe à taille humaine** : Toute l'équipe t'accompagne tout au long du parcours, de ta candidature à l'insertion professionnelle - **en route vers la réussite !**
- **Vers l'insertion professionnelle** : Formation idéale pour ceux qui souhaitent se qualifier rapidement et intégrer le marché du travail.

Mobilité internationale - Interfor est particulièrement actif (financement, partenariats...) sur la mobilité des apprentis et vous accompagne sur vos projets de mobilités internationales de courte ou longue durée.



Points clés du programme

Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues.

Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité.

Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer.

Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels.

Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur.

Préparer et effectuer les opérations d'encaissements.

Réceptionner et stocker des marchandises

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles.

Participer à l'approvisionnement des marchandises.

Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets.

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises.

Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises.



Objectifs

Assurer la mise en place de la salle et le dressage des tables en respectant les consignes, l'hygiène et la sécurité.

Préparer le service à partir du briefing et mettre à jour les supports nécessaires (affichages, argumentaire de vente).

Accueillir, Conseiller et Servir les clients, y compris en anglais (niveau A2), afin de garantir leur satisfaction.

Réaliser la prise de commande, assurer le service à table et proposer des ventes additionnelles.

Effectuer l'encaissement, le nettoyage et la remise en état de la salle pendant et après le service.

Réceptionner et Ranger les marchandises selon les procédures de stockage.

Obtenir le niveau A2 en anglais.

Ils en parlent mieux que nous !



*Des formateurs et une
pédagogie de qualité sous tous
les angles.*

Avis de Simon Grelait, promotion 2021.



*Bon centre de formation,
Formateurs très pro. Je
recommande vivement cet
établissement.*

Avis de Mathieu Gambet, promotion 2018.

Prêt.e à te lancer dans l'aventure ?

▶▶▶ Ta candidature : **max-interfor.fr**

Des questions ?

... Pose-les par SMS au **07 57 91 30 97** ou par message sur @alternance_amiens @interfor

03 22 82 00 70 - alternance@interfor-sia.com - www.interfor.fr

