



L'excellence par l'expérience

TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

Serveur en restauration

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réaliser les travaux préalables au service de restauration : nettoyer et entretenir les locaux, mettre en place
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration : préparer et servir les boissons et plats, préparer, vérifier une addition et l'encaisser.

► Contenus

Domaine professionnel :

- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Sauveteur Secouriste au Travail
- Langue : Anglais niveau A2

► Statut

Le Titre à finalité professionnelle de niveau 3 « Commis de cuisine » s'effectue dans le cadre d'une alternance entre formation théorique au CEFPPA Adrien Zeller et période de stage en milieu professionnel.

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
 4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.



Délai d'accès

- > Entrées et sorties permanentes.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel
 Entreprise / Centre de formation.
- > Selon profil, 6 mois de contrat minimum.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage
16 à 17 ans	27 %
18 à 20 ans	43 %
21 à 25 ans	53 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel

La formation peut s'effectuer sous contrat de professionnalisation.

► Débouchés

Le serveur en restaurant peut évoluer vers le métier de serveur en salle.

Le serveur en restaurant est intégré dans une brigade de salle de restaurant. Il est responsable de nettoyer et entretenir les locaux, mettre en place le service et assurer les commandes de base. Il prépare, vérifie et encaisse l'addition.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation se fait dans la branche correspondante service pour des diplômes de niveau 3 ou 4 sur étude du dossier par l'autorité académique.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...). À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences.

► La formation en chiffres

2024

- 3 apprentis
- 100% de réussite à l'examen 2024

2023

- 6 apprentis
- 50% de réussite à l'examen 2023



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

