



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés. Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 100%)

Plus d'indicateurs sur

- <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>
- Plus d'informations sur notre site internet : <https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/70-tfp-serveur/>
- Lien vers la page de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

Informations mises à jour le 18/07/2024

RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

SERVEUR EN RESTAURATION

CERTIFICATIONS ET SERVICES TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

Code RNCP 37860

Date d'enregistrement
19/07/23



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF
261811

Code ROME
G1803

Contact

CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85
cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



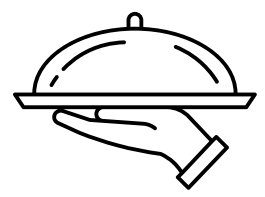
Mobilité nationale et internationale

Evolution professionnelle : chef de rang, maître d'hôtel...



Poursuite d'études : CQP Maître d'Hôtel, TFP Barman

Intégration sur le marché de l'emploi : serveur dans différents types de restaurants



Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Taux d'insertion global à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en%)
2022	159	74	53
2021	90	86	66
2020	89	54	43

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le serveur prépare et effectue le service à table dans les établissements de restauration de tout type. Encadré par un responsable hiérarchique, il prépare les supports de vente et son argumentaire commercial. Il prend la commande en français et communique avec la cuisine. Il met en place les règles de préséance et effectue le service en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il participe aux encaissements, au nettoyage et la remise en état des lieux. Le serveur réceptionne et range les livraisons.

Quelles sont les blocs de compétences abordés?

- Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
- Réaliser l'accueil et le service à table des clients
- Réceptionner et stocker des marchandises

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : maîtrise du français.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité. Les sessions démarrent janvier chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise :

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Florian Prémartin : 06.43.40.96.19

DURÉE

Le TFP s'étend sur une durée d'un an. Il se compose de 25 % de formation au CFA, répartis sur une journée par semaine ainsi que deux semaines réparties au cours de l'année. Les 75 % restants sont consacrés à la formation pratique en entreprise.

Durée totale de la formation

910 heures dont 258 heures en formation

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances de théorie se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 2 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Certification professionnelle délivrée par la CPNE-IH;
- Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification