

TFP SERVEUR EN RESTAURATION TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

2024 TAUX DE CERTIFICATION : 96%

TAUX DE SATISFACTION : 89%

Durée	399 heures, soit 57 jours (parcours complet) <i>dont 280h en centre et 119h en entreprise</i>	Tarif	INTER : 8400€ HT /pers (parcours complet) INTRA : nous contacter <i>Frais de certification inclus</i>
Public visé	Toute personne amenée à intervenir dans l'activité de service en restauration et souhaitant obtenir son titre à finalité professionnelle de niveau 3 (TFP) Serveur en restauration	Pré-requis	Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples, de rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français et en anglais et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
Lieu	<input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en ligne <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> mixte	Dates	Prochaines dates nous contacter (parcours complet ou bloc de compétences)

Être serveur, c'est transformer un simple repas en véritable moment d'accueil et d'attention. Il ne s'agit pas seulement de porter des assiettes, mais d'orchestrer l'expérience client du début à la fin : dresser une table impeccable, accueillir avec le sourire, conseiller avec justesse, assurer un service fluide et chaleureux. À chaque service, il faut de l'écoute, de la réactivité, du savoir-être. C'est un métier vivant, relationnel et valorisant, où chaque interaction compte. Pour celles et ceux qui aiment le contact humain et les journées qui ne se ressemblent jamais, c'est une vraie vocation.

Pour en savoir plus sur ce parcours de formation, [contactez-nous](#).

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Le parcours de formation permet d'acquérir les compétences attendues dans le référentiel de compétences constitutif du titre à finalité professionnelle (TFP) Commis de cuisine de niveau 3, reconnu par la branche professionnelle du secteur HCR ([RNCP 37860](#) – Serveur en restauration – CERTIDEV – enregistrée le 19-07-20232023 – échéance le 19-07-2028). Ces compétences sont regroupées en blocs de compétences. Elles seront évaluées tout au long de la formation suivant le référentiel de certification, en vue de la préparation de l'évaluation certificative et de l'obtention du TFP.

Bloc 1 : 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 afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

Bloc 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- 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 afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

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 deux blocs de la certification et qu'un niveau A2 en anglais est attesté.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Introduction pédagogique et administrative (7 heures)

2- Bloc 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement (56 heures)

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service (28 heures)
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe (28 heures)

3- Bloc 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients (84 heures)

- Accueil des clients et prise de la commande (35 heures)
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages (49 heures)

4- Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises (35 heures)

- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks (21 heures)
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail (14 heures)

5- Compétences professionnelles (63 heures)

- Anglais professionnel service en salle (35 heures)
- Sécurité des biens et des personnes (14 heures)
- Soft skills professionnelles (14 heures)

6- Stage en entreprise (119 heures)

7- Evolution professionnelle (14 heures)

- Valoriser de l'expérience acquise en formation et stage
- Structurer son évolution professionnelle : actualisation de CV, simulation d'entretien...

Evaluations finales (réparties sur 21 heures à la fin du parcours de formation) : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

- Evaluation « blanche » Bloc 1, 2 et 3 : Préparation aux épreuves finales, mise en situation reconstituée, questionnaire, entretien complémentaire
- **Evaluation certificative Bloc 1 (1h)** : Etude de situation numérisée et questionnaire : 1h max.
- **Evaluation certificative Bloc 2 (2h40)** : Mise en situation reconstituée de 2h30 : réaliser un service de 2 tables comprenant l'accueil des clients, la présentation de la carte et la prise de commande, le service complet et l'encaissement + entretien complémentaire de 10 mn max.
- **Evaluation certificative Bloc 3 (45mn)** : Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 mn max.

L'expérience métier ASFOREST, c'est une approche renforcée de la professionnalisation. En complément du référentiel, la formation développe les soft skills essentiels au service en salle : posture, communication, gestion du stress et esprit d'équipe. Les stagiaires sont également sensibilisés à la démarche écoresponsable et à l'accueil inclusif des personnes en situation de handicap. Le parcours inclut le développement de l'anglais professionnel, la carte SST, une attestation de formation spécifique à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale, ainsi qu'une évaluation blanche pour préparer sereinement les épreuves finales. Une formation concrète, alignée sur les réalités du métier.

Le nombre d'heures est donc donné à titre indicatif – il pourra être revu en fonction notamment des tests de positionnement dans une logique d'individualisation des parcours.

En présentiel, l'alternance des temps théoriques et pratiques et des temps de pauses réguliers entre les séquences et suivant les activités pédagogiques favorisent la récupération mentale des participants, leur assimilation des connaissances et compétences, les interactions sociales entre les participants, et l'amélioration de leur performance en restant alertes et engagés tout au long de la formation.

BLOCS DE COMPETENCES

A l'issue de la formation, le dossier du candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, en fonction des résultats, valide l'obtention du TFP dans son intégralité, ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant. En 2024, ASFOREST a présenté 72 candidats, soit un taux de présentation à l'examen de 93%. 96% d'entre eux ont reçu une certification : 64% ont obtenu leur TFP Commis de cuisine et 32% au moins un bloc de compétences. 57% sont en activité en sortie de formation.

Parcours professionnels - Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : restauration de collectivité par exemple.
- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier : barman, chef de rang, maître d'hôtel,...
- A l'extérieur du secteur en changeant de métier : les savoir-faire et compétences développés par le serveur de restaurant peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

En 2022, le certificateur affichait 159 certifiés avec un taux d'insertion global à 6 mois de 74% et un taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois de 53%.

METHODES MOBILISEES

- **Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives variées qui permettent d'enrichir l'expérience d'apprentissage, rendant la formation efficace et agréable pour les participants** (engagement, adaptation aux différents styles d'apprentissage, stimulation de la créativité, réduction de la fatigue cognitive, acquisition, développement et actualisation des connaissances et compétences...) : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback, évaluations...
- **Supports et ressources pédagogiques qui permettent de créer des environnements d'apprentissage riches et variés répondant aux besoins et aux préférences des participants** : présentation, tableau blanc, affiches, graphiques, fiches de travail, brochures, articles, études de cas, jeux éducatifs, parc informatique avec les licences logiciels nécessaires, sondages, quiz, vidéo tutoriel, écran de projection, applications web, plateforme en ligne...
- **Accompagnement et assistance pédagogiques permettant de structurer l'apprentissage et de le rendre interactif et soutenant, grâce à l'animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent** : accueil en formation, introduction, suivi individualisé, adaptation aux besoins, encadrement du groupe, encouragement, gestion du stress, utilisation de ressources pédagogiques, activités pratiques, évaluations, feedback, suivi post-formation...

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Accès à la formation** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation ; l'employeur doit néanmoins tenir compte des délais imposés par un tiers payeur le cas échéant.
- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, règlement intérieur, accueil physique...).

Elle reste également disponible du lundi au vendredi de 9h à 18h au cours et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution (attestation, facturation, réclamations...). Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 48h ouvrées.

- **Lieu, équipements et matériel** : Les espaces de formation ASFOREST, entièrement équipés (écrans, tableaux blancs, parc informatique, accès internet, restaurant d'application...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants, dans des locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si la formation se déroule en dehors du centre de formation (dans l'entreprise par exemple), l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation dans les bonnes conditions.
- **Accessibilité** : Nous invitons tous les participants à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation. Confidentialité garantie.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : *Les coûts des évaluations et de certification sont inclus dans le coût global du parcours.*

- **Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation. Suivant l'ingénierie prévue par le certificateur CERTIDEV, une grille d'évaluation construite sur la base des capacités attendues dans les blocs de compétences pour l'obtention du TFP et un entretien permettent d'établir un positionnement préalable par rapport au référentiel de certification, d'ajuster le parcours de formation, notamment le nombre d'heure de chaque module) et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Evaluation continue** : à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées. L'évaluation continue des compétences est réalisée en étroite collaboration entre le formateur référent en centre et le tuteur en entreprise lors de l'alternance. Les modalités d'évaluation sont complémentaires et permettent une évaluation fine par capacité et compétence et globale par bloc de compétences. A minima une visite ou un échange téléphonique pourront être organisées avec le formateur.
- **Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours. Suivant l'ingénierie prévue par le certificateur CERTIDEV, l'évaluation finale des compétences est réalisée par la commission d'évaluation composée d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel. Les épreuves « cœur de métier » sont de différentes natures : des mises en situations réelles ou reconstituées, des études de cas, des quizz et autres QCM, un entretien oral...

Suivi post-formation :

- Le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et sur demande employeur un relevé de présence peut également être établi.
- Enquête de satisfaction auprès des participants (à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation) et auprès des employeurs permettant de mesurer la qualité de la formation et l'atteinte des objectifs.
- Enquête emploi réalisée à 3, 6 et 24 mois après la fin de la formation, afin de suivre l'insertion professionnelle post-formation et de proposer des pistes parmi nos partenaires qui recrutent le cas échéant.
- Le dossier candidat est transmis à la commission paritaire du certificateur qui, suivant son calendrier, valide l'obtention du CQP, ou d'une attestation de blocs de compétences le cas échéant.

mise à jour : 23/07/2025

