

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR EN RESTAURATION (en 1 an ou 2 ans)

"J'ai le sens du relationnel et du service ..."

PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Les jeunes de **15 ans** peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, **jusqu'en fin de 3e**.

Les jeunes ayant 15 ans **avant le terme de l'année civile**, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 420 h à 800h sur 1 an ou 2 ans.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
Salles informatiques

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Titre RNCP 39534

Nom du certificateur : le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

Date de début certification : 7/01/2025

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Titre Commis de cuisine, Titre Equipier polyvalent de restauration ou CAP Cuisine
Le titulaire du TITRE pratique son métier dans ces types de structures : Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème brasseries, traiteurs, restauration mobile ...

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Bloc 1 Réaliser les travaux préalables au service en restauration :

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

Bloc 2 Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais :

Accueil de la clientèle, présentation de l'offre commerciale (carte et menu), et prise de commande, communication de la commande en cuisine

Bloc 3 Réaliser le service en restauration :

- Préparation et service des boissons
- Service et débarrassage des mets sur table, service au buffet,
- Préparation et vérification de l'addition, encaissement

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s)
- d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION

Le titre professionnel est composé de trois blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation. (conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.
Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

