

TITRE PROFESSIONNEL

Serveur en restauration

Niveau INFRA BAC (Niveau 3) · Titre inscrit au RNCP* (fiche 39534)



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif de cette formation est de former un professionnel capable d'**assurer le service en restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité**, en accueillant et conseillant la clientèle, en prenant les commandes, en servant les mets et boissons, et en procédant à l'encaissement, tout en contribuant à la satisfaction du client et à la notoriété de l'établissement.

Aptitudes à l'emploi : Sens du service – Bonne présentation – Rigueur – Polyvalence – Capacité d'adaptation – Esprit d'équipe – Résistance physique – Ponctualité – Sens de l'organisation

Compétences · 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

Compétences · Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés

Compétences · Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Préparer, vérifier une addition et l'encaisser



FORMATION

Dates de démarrage et de fin de formation

- IFIR (en partenariat avec la Fondation Paul Bocuse) : Janvier 2026 – Décembre 2026

Durée

12 mois en alternance sous contrat d'apprentissage (500h heures de formation)

Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

Rythme d'alternance

IFIR : 12 semaines réparties sur 12 mois (nous contacter pour plus de précisions)

Lieux de formation possibles

- IFIR – Lyon 8ème (69) avec temps de formations au sein des Restaurants et Brasseries Bocuse

Conditions tarifaires

Formation financée par les OPCO*. **Gratuite** pour les apprentis et les employés privés. *OPCO : Opérateurs de compétences



PRÉ-REQUIS

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).

*Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé ou en projet de création d'entreprise.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

1. Inscription aux sélections (dossier)

Le recrutement s'organise à partir du mois de mars par le dépôt d'un dossier de candidature directement sur le site internet de L'Ifir ou celui de notre partenaire de formation – La Fondation Bocuse.

2. Pré-sélection

3. Entretien individuel de motivation

Étude du dossier, entretien individuel & test de positionnement entre mars et la date d'entrée en formation.

Le recrutement s'organise par le dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site : www.ifir.fr/candidature-en-ligne



ET APRÈS LA FORMATION ?

Que fait le titulaire de cette formation ?

Il assure le service en salle dans des restaurants ou hôtels : accueil des clients, prise de commande, service des plats et boissons, encaissement. Il veille à la satisfaction des clients et respecte les normes d'hygiène, de sécurité et les règles de savoir-être professionnel.

Emplois accessibles

- **Postes** : Serveur, commis de salle, employé de restaurant, chef de rang (avec expérience).
- **Divers secteurs** : Restauration traditionnelle ou gastronomique, hôtels, brasseries, chaînes de restauration, traiteurs, villages vacances, événements.

Poursuite d'études

Possibilités de spécialisation ou évolution vers :

- TP Maître d'hôtel (niveau BAC+1)
- TP Assistant manager d'unité marchande
- CAP Cuisine ou mentions complémentaires

Équivalences

Des blocs de compétences sont communs avec d'autres titres du secteur, facilitant la reconnaissance partielle de compétences.

Passerelles

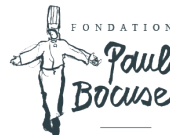
Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles (en fonction du parcours et du site de formation).



CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélien LE BELLER · 06 40 67 23 19 · alebeller@ifir.fr



ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

BLOC DE COMPÉTENCES	MODE	DURÉE
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	Mise en situation professionnelle Le candidat organise et prépare un rang pour le service (table de 2 et 4 couverts), avec mise en place, compléments et plateau de fromages. L'épreuve se déroule sous l'observation continue du jury.	1 h 20 min
	Entretien technique L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle. 10 min sur la mise en situation réalisée, 20 min de questions sur l'hygiène, le réapprovisionnement, la mise en place des buffets, et les pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.	30 min
ACCUEILLIR, CONSEILLER LE CLIENT ET PRENDRE SA COMMANDE - Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table - Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	Mise en situation professionnelle Le candidat accueille et installe les clients, présente les cartes, prend et enregistre la commande. L'épreuve se déroule sous observation continue du jury.	30min
	Entretien technique 10 min sur la mise en situation réalisée, puis 20 min de questions sur la réservation, la connaissance des produits, les accords mets-vins et les habitudes alimentaires.	20min
	Questionnaire professionnel Test de compréhension orale en anglais (niveau A2) via un outil numérique, basé sur des situations d'accueil et de commande. Surveillance requise.	20min
RÉALISER LE SERVICE EN RESTAURATION - Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service - Effectuer les différents types de service à table et au buffet - Préparer, vérifier une addition et l'encaisser	Mise en situation professionnelle Le candidat prépare et sert les boissons, applique différents types de service, assure le suivi des tables, renseigne les clients sur le buffet, effectue les découpes simples, édite les additions et encaisse les paiements. Le jury observe en continu.	2h00min
	Entretien technique 10 min sur les actions réalisées, puis 20 min de questions sur le vocabulaire professionnel, le service, la facturation et la lutte contre le gaspillage alimentaire.	30min