



## TITRE PROFESSIONNEL SERVEUR.SE EN RESTAURATION EN CONTRAT D'ALTERNANCE

DE LA PASSION A LA PROFESSION



### OBJECTIFS

- ▶ Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- ▶ Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- ▶ Réaliser le service en restauration



### DURÉE, DATES ET LIEUX

Sous réserve d'habilitation par la DREETS

#### - La Garde : Entrées et sorties tout au long de l'année

Les formations se déroulent sur 12 mois.

Soit 455 heures en centre de formation (13 semaines)



Épreuves de sélection et inscriptions ouvertes toute l'année. Consultez les dates sur le #CalendrierIMSAT  
[www.imsat.co](http://www.imsat.co)



### PRÉREQUIS

- ▶ Aucun prérequis
- ▶ Un entretien de motivation est proposé à tous les candidats



### PRISE EN CHARGE & RÉMUNÉRATION

Formation exclusivement en contrat d'alternance. Dispositif 100% financé et rémunéré (cf. tableau de rémunération ci-dessous).

Age	- 21 ans	21 à 25 ans	+26 ans
Apprentissage	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
Professionalisation	55% du SMIC	70% du SMIC	100% du SMIC



Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Le/la serveur.se en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il/elle met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le/la serveur.se est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

L'IMSAT vous ouvre ses portes et vous accompagne vers l'emploi. Fort de son réseau partenarial, l'IMSAT peut vous mettre en relation avec ses partenaires afin de faciliter votre recherche de structure d'alternance.

### CONTACT



contact@imsat.co  
04 94 75 24 15  
[www.imsat.co](http://www.imsat.co)

Campus de la Grande Tourrache  
Avenue François Arago - 83130 La Garde

Contact entreprises - Antonin Deneire  
06 66 20 89 59 - [a.deneire@upv.org](mailto:a.deneire@upv.org)

Contact candidats - Clément Ariapoutry-Virin  
06 61 83 39 03 - [c.ariapoutry@upv.org](mailto:c.ariapoutry@upv.org)

# ORGANISATION DE LA FORMATION

## RUBAN D'ALTERNANCE PRÉVISIONNEL



## INFORMATIONS

L'IMSAT organise des réunions d'informations collectives, pour vous y inscrire, vous pouvez vous rendre sur notre site internet ou scanner le QRCode ci-contre.



## MODALITÉS DE CERTIFICATION

Le titre professionnel Serveur en Restauration est composé de 3 certificats de compétence professionnelle :

- ▶ **CCP1** : Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- ▶ **CCP2** : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- ▶ **CCP3** : Réaliser le service en restauration

## MODULES DE FORMATION



Accueillir la clientèle et l'accompagner



Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service



Entretenir les espaces de restauration et des locaux



Présenter cartes et menus, prendre les commandes et les communiquer aux services



Préparer, vérifier une addition et l'encaisser



Mettre en place les espaces de travail de restauration et des locaux

## PERSPECTIVES & DÉBOUCHÉS



Hôtels



Restaurants



Brasseries



Hôtellerie de plein air



Restaurant Collectif