



Les mardis, jeudis et vendredis :  
- de 8h30 à 11h30  
les après-midi, uniquement  
sur rendez-vous



Arrêt de bus au stade LOUIS  
VAN TERPOOL,



Possibilité de se restaurer au Snacktos  
du LP et aux alentours



Nos locaux et nos prestations sont accessibles  
aux personnes en situation d'handicap.  
Notre référent handicap est à votre écoute  
pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

## TITRE PROFESSIONNEL (TP) SERVEUR.VEUSE EN RESTAURATION - FORMACODE : 42757

### CE DISPOSITIF S'ADRESSE AUSSI BIEN AUX HOMMES QU'AUX FEMMES

<b>PRE REQUIS</b>	Niveau 2 – fin de scolarité obligatoire Bon niveau de français à l'écrit et l'oral Savoir utiliser un ordinateur et un logiciel de traitement de texte (Word).
<b>OBJECTIFS DE LA FORMATION</b>	Former des serveurs en restauration pouvant assurer de multiples fonctions selon la structure dans laquelle il exercera. La formation vise l'acquisition de compétences générales relatives au secteur de la restauration.
<b>CONTENU DE LA FORMATION</b>	<b>Accueil, dynamique de groupe - 7 h</b> <b>MODULES DE LA FORMATION – 525 H</b> Module 1. CCP 1 – Réaliser les travaux préalables au service en restauration - 150 h Module 2. CCP 2 – Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande - 190 h Module 3. CCP 3 – Réaliser le service en restauration - 185 h <b>MODULES COMPLEMENTAIRES – 280 H</b> Module 4. Sommellerie - 70 h Module 5. RAN Français professionnel - 75 h Module 6. Anglais professionnel - 135 h <b>MODULES TRANSVERSAUX – 60 H</b> Module 7. Découvrir l'utilisation des nouvelles TIC - 16 h Module 8. Techniques de Recherche d'Emploi - 14 h Module 9. Savoir Être en Entreprise - 14 h Module 10. Prévention et Secours Civique et risques sismiques - 8 h Module 11. Education à la santé, sensibilisation à l'environnement - 8 h <i>Période en entreprise (5 semaines)</i> <b>Module 7. Remédiation et bilans de formation (18h)</b> <b>PREPARATION A LA CERTIFICATION - 35 heures</b>
<b>DUREE</b>	925 h centre et 175 h en entreprise soit <b>1 100 h</b>
<b>MODALITES ET DELAIS D'ACCES</b>	Dossier de candidature Test(s) écrit(s) Entretiens individuels <b>Dates de formation : 17 avril 2023 au 22 décembre 2023</b>
<b>CONDITIONS GENERALES DE VENTE</b>	Téléchargeables sur le site internet <a href="http://greta-cfa-gipdaifi.com/greta-st-martin-st-barth/conditions-generales-de-vente">http://greta-cfa-gipdaifi.com/greta-st-martin-st-barth/conditions-generales-de-vente</a>
<b>TARIF ET FINANCEMENT</b>	Formation financée par la Collectivité de Saint-Martin et le Fonds Social Européen
<b>METHODES</b>	Alternance théorie et pratique. Positionnement, Individualisation du parcours ; Accompagnement personnalisé, Pédagogie active ; Mise en situation, logiciels professionnels
<b>EVALUATION</b>	Titre Professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) du Ministère du Travail, du plein emploi et de l'insertion Epreuves ponctuelles et Evaluations en Cours de Formation
<b>CONTACT</b>	<b>Conseillère en Formation Continue</b> : Mme Laurence FRANCFORT ( <a href="mailto:laurence.francfort@gretacfasxmsbh.fr">laurence.francfort@gretacfasxmsbh.fr</a> ) <b>Coordonnatrice</b> : Mme Galéa GUMBS ( <a href="mailto:galea.gumbs@gretacfasxmsbh.fr">galea.gumbs@gretacfasxmsbh.fr</a> )

