



EPNAK•ESRP LYON

Le serveur 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 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 serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Objectifs visés

A l'issue de la formation, le candidat sera capable de :

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

Programme

Modules professionnels

- Nettoyage et entretien des espaces de restauration
- Mise en place des espaces de restauration et des différents types de buffet
- Accueil de la clientèle et Prise de commande
- Les différents types de service
- Préparation d'une addition et encaissement

Modules transversaux

- Ateliers rédactionnels
- Communication professionnelle
- Environnement professionnel
- Anglais

Emploi

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

Insertion professionnelle

L'emploi s'exerce dans la restauration commerciale (chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, traiteurs, brasseries...), la restauration collective sociale (établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes)

8 places

**10 mois de
formation**

**6 à 8
semaines
de stage**

**NOTRE
+
VALUE**

**UN ACCOMPAGNEMENT
médico-psycho-social tout
au long du parcours**

+

**UN ACCOMPAGNEMENT
à l'insertion professionnelle**

Prérequis

- Maîtrise de la langue française (Ecrit et Oral) et des savoirs de base en mathématiques.
- Niveau A2 en Anglais – Cadre européen de référence pour les langues étrangères.
- Utilisation de l'outil informatique.

Méthode pédagogique

- Pédagogies actives et différenciées.
- Propositions de situations d'apprentissages permettant la construction des compétences constitutives du titre professionnel.

Validation

Titre professionnel (Validation totale) ou Certificats de Compétences Professionnelles (Validation partielle de 1 à 3 blocs de compétences).

Modalités d'évaluation

- Questionnaire professionnel : 20 min
- Mise en situation professionnelle : 3h40
- Entretien technique : 30 min
- Entretien final : 15 min

Conditions d'admission

Personnes de plus de 16 ans reconnues en qualité de travailleur handicapé : Sur orientation de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH).

Autres publics : Sous réserve d'accord de financement de la formation et de place disponible.

Tarif et financement

Personnes orientées par la MDPH: le coût pédagogique est pris en charge par l'Assurance Maladie.

Rémunération du stagiaire assurée par la Région AuRA

Autres publics: 15 € / heure, vous pouvez bénéficier d'un financement par France Travail, l'OPCO, le CPF, l'entreprise...

Accessibilité

Nos parcours de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Une adaptation du parcours (Aménagements du fil d'activité, du poste de travail, des modalités d'examen) est étudiée par l'équipe pluridisciplinaire (Equipe de formation et Equipe médico-sociale).

Équivalence et Suite de parcours

Parcours de niveau 4 du secteur de la restauration.

Intervenants

Formateur professionnel et Formateur généraliste titulaires des certifications et expériences professionnelles en lien avec la formation visée.

Prochaine session : Octobre 2026 à Juillet 2027