

MAJ 16/07/2024



Titre professionnel Serveur en restauration

[LIEN FRANCE COMPÉTENCE](#)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34422/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

34422

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DU
TRAVAIL DU PLEIN
EMPLOI ET DE L'
INSERTION

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

28/01/2020

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

07/01/2025

• PUBLIC

Tout public titulaire d'un niveau 3è

demandeurs d'emploi ou en reconversion professionnelle

• PRÉREQUIS

Maitriser les savoirs de base : savoir lire, écrire, compter

posséder des notions en langue anglaise : niveau A1 du CECRL.

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur réunion d'information, positionnement et entretien du candidat

Délai d'accès : suite à l'instance de concertation avec les prescripteurs

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.

Compétences attestées :

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

2. 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

3. 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

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Accès à l'emploi direct

Commis de restaurant

Demi-chef de rang

Chef de rang

Code(s) ROME :

Type d'emplois accessibles :

Serveur en restauration

G1803 - Service en restauration



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

apports théoriques et pratique
travail en groupe
mises en situation professionnelle sur plateau technique
études de cas, jeux de rôle, analyse de pratique professionnelle

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) 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

• Validation / Sanction

Formation certifiante de niveau 3 reconnu par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

Validation totale ou partielle

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

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 et 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.

L'ensemble de ces modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) de serveur/se en restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

de 6 à 12

• DURÉE DE LA FORMATION

de sept à juin 2025

• PROGRAMME

Module 1. Réaliser les travaux préalables au service en restauration : travaux de nettoyage et mise en place des banquets et des buffets

Module 2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : accueil de la clientèle - présentation de l'offre cartes et menus - prise de commande client - communication aux services concernés

Module 3. Réaliser le service en restauration : préparation et service des boissons - service et débarrassage des mets sur table - préparation, vérification et encaissement d'une addition

Anglais professionnel et compétences transverses

Stage en entreprise

• TARIFS DE LA FORMATION

Demandeur d'emploi : Conseil Régional, Compte Personnel de Formation, Contrat de sécurisation Professionnelle, CPF de transition professionnelle, Aides individuelles...

Salarié : Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle

Une information sur les conditions tarifaires est disponible sur simple demande

• ENTREPRISES

• Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurant gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile

• Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Politique d'accessibilité aux personnes handicapées : conditions d'accueil, d'accès et de sécurisation des parcours de formation > locaux, adaptation des moyens de la prestation

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

nouvelle session de formation 2024-2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois
NC	NC	NC

• VALEUR AJOUTÉE:

sécurisation des parcours

montée en qualification possible

accompagnement

réseaux d'entreprise

plateau technique

formateurs expérimentés



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

Contact:

Nadège LECOINTE 03 21 16 18 00
cfpbaudimont.@baudimont.com