

## Titre professionnel Serveur en restauration

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr)

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

CFP BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

37860

CERTIFICATEUR

CERTIFICATIONS ET  
SERVICES - TOURISME  
HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS  
(CERTIDEV)

DATE DE  
PUBLICATION DE LA  
FICHE

19/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE  
DE  
L'ENREGISTREMENT

19/07/2028

### • PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou Salariés.ées en reconversion professionnelle,  
Sorti du Système scolaire depuis plus d'un an pour la commande régionale

Avoir un projet professionnel validé

### • PRÉREQUIS

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.  
Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur demande de renseignements, entretien et tests

Délai d'accès : La durée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation dépend du nombre de participants et des financements

Formation éligible aux dispositifs de la formation continue à savoir contrat de professionnalisation et commande régionale si il y a

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.

Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

Activités visées :

Préparation et remise en état de la salle avant et après le service

Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

Accueil des clients et prise de la commande

Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks

Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Accès à l'emploi direct, Type d'emplois accessibles : Serveur en restauration

#### Débouchés Secteur d'activité et d'emplois

Secteurs d'activités :

restauration traditionnelle,

restauration de chaîne,

restaurants gastronomiques,

brasseries, bistrotts, des restaurants en hôtellerie, des services de traiteurs.

Type d'emplois accessibles :

Serveur / Serveuse de restaurant

Serveur / Serveuse en restauration

Commis / Commise de salle

Code(s) ROME : G1803 - Service en restauration



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques  
Mises en situation professionnelles  
Sur plateau technique (Site Ecole Hôtelière)  
Préparation aux épreuves certificatives

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée  
Etude de situation numérisée et questionnaire  
Mise en situation reconstituée & entretien complémentaire avec le jury

Bloc 1 Etude de situation numérisée et questionnaire : 1 heure maximum  
Bloc 2 Mise en situation reconstituée de 2h30 : réaliser un service de 2 tables comprenant l'accueil des clients, la présentation de la carte et la prise de commande, le service complet et l'encaissement + entretien complémentaire de 10 minutes maximum  
Bloc 3 Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 minutes maximum

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification. Formation certifiante de Niv 3, Validation totale ou partielle du TFP

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – maximum 12

## • DURÉE DE LA FORMATION

Alternance en centre et entreprise  
525 h en centre de formation, 175 h en entreprise ou alternance avec entreprise selon dispositif de formation. De septembre 2026 à juin 2027

## • PROGRAMME

RNCP37860BC01 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement 175h

Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement  
Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service  
Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement  
Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

RNCP37860BC02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients 175h  
Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux  
Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement

Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement  
Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation

RNCP37860BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises 175h  
Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits  
Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage  
Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits  
Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur simple demande  
Prix catalogue 5108.25 euros

## • ENTREPRISES

• Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile  
• Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective employe 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

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap handicapcftp@baudimont.com

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

Nouvelle session 2026-2027

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

\*NC Non Concerné

## • VALEUR AJOUTÉE:

Passerelle possible entre les parcours

Partenariats

Réseaux entreprises



## COORDONNÉES

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

## Contact:

cfpbaudimont.@baudimont.com