Serveur en restauration

Mis à jour le 16 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes accompagnés par la mission locale

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

300 heures

Validation

Validation partielle ou totale du CQP de la branche des métiers de l'hôtellerie : Titre à Finalité Professionnel Serveur en Restauration

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial
Evaluations en cours de formation
Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise
Examen final

Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :
Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement
Réaliser l'accueil et le service à table des clients
Réceptionner et stocker des marchandises

Contenu

RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

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

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

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

Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Modules attribués en fonction des besoins

Serveur en restauration

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique
Evaluations en cours de formation
Points réguliers pour ajustement si nécessaire
Suivi en entreprise – Bilan final – Suivi post-formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37860

Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique
Examens blancs

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels, restaurant pédagogique
Documents pédagogiques, matières d'œuvres
Salle de cours équipées d'ordinateurs individuels, centre de ressources…

Durée

450 h maxi en centre en fonction des modules attribués
300 h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Début de formation possible à tout moment dans l'année.

Financements possibles

TARIF
Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariésJusqu'à 7 396 € max. pour un parcours complet
Particulier : Particulier : 16€ /heure stagiaire.
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :
Non concerné

Serveur en restauration

SUITE DE PARCOURS :
La possibilité de faire valoir ces acquisitions pour intégrer un parcours ultérieur de formation ou de validation notamment pour :
le CAP Cuisine
le CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant.

DÉBOUCHÉS :
L'insertion professionnelle et l'autonomisation du stagiaire dans sa vie professionnelle.

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com
Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
  10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)