

Serveur en restauration

Mis à jour le 18 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé (lecture,
écriture)
Niveau A2 en Anglais souhaité
Bonne résistance physique et
nerveuse

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte Demandeur
d'emploi Individuel payant Salarié
en congé formation ou en contrat
d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Remise de la certification Titre à
Finalité Professionnelle Serveur en
Restauration
RNCP37860 ou d'une attestation
de blocs de compétence par la
branche professionnelle et le
certificateur CERTIDEV
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>
Date d'enregistrement au RNCP :
19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial –

Objectifs professionnels

- 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

RNCP37860BCO1 – 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

RNCP37860BCO2 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Accueillir les clients au sein du restaurant et de 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

RNCP37860BCO3 – 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

Modules complémentaires (selon les sessions et la demande des financeurs) :

- SST
- Anglais professionnel

Serveur en restauration

Evaluations en cours de formation

Modalités d'évaluation finale :

RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement : Etude de situation numérisée et questionnaire

RNCP37860BC02 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients : Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire

RNCP37860BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises : Etude de situation numérisée et questionnaire

Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise

Chaque bloc de compétence de la certification visée est évalué de manière autonome.

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la

certification.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37860](#)

- Culture champenoise
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base
- Etc...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel à temps plein, 35h/semaine

Parcours différenciés en fonction des besoins

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

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques

Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique

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 210 h maxi en entreprise

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

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 salariés

Particulier : 16€ heure stagiaire soit 7 200€ pour un parcours complet

Possibilité par la VAE

Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Serveur en restauration

Poursuite de parcours

Barman (TFP)
CAP commercialisation et services en restauration en hôtel
TP Serveur

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023