Serveur en restauration

Mis à jour le 25 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé
Maîtrise des savoirs de base
Niveau A2 en Anglais souhaité
Bonne résistance physique et nerveuse

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte Demandeurs d'emploi Individuel payant Salarié(e) en congé formation ou en contrat d'alternance

Rythme

Temps plein

Durée en centre

450 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Titre à finalité professionnelle Serveur en Restauration ou attestation de blocs de compétence délivrés par la CPNEFP Hôtels Cafés Restaurants (RNCP37860)
Date de l'enregistrement 19/07/2023

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Positionnement initial – Evaluations en cours de

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

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

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

- SST
- Anglais professionnel
- Culture champenoise
- Techniques de recherche d'emploi
- Remise à niveau dans les savoirs de base
- Etc…

Serveur en restauration

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

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

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 : RNCP37860

Modalités pédagogiques

Formation en groupe, en présentiel à temps plein, 35h/semaine
Modules attribués en fonction des besoins
Alternance de périodes de cours et de périodes d'application en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes et aux besoin de l'entreprise
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

Contact par site :

- MISSET Christine : 0.51.25.22.9

Courriel : centre.hotellerie@greta-ardennes.com

Financements possibles

Apprentissage / Professionnalisation (OPCO)
Commande publique de formation (Conseil Régional, France Travail …)
Plan de développement des compétences (Entreprises)
Compte personnel de formation (Particulier)
Particulier : 16 € heure stagiaire soit 7200 € pour un parcours complet
Eligible à la VAE
Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

TFP Barman
CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

Serveur en restauration

TP Serveur

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Notre référente handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : ROUMANI Marie-Laure Tel: 06.75.94.61.71

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
  08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408