

## 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'apprentissage

### 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

#### 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 besoins 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](mailto: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.hotelierie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotelierie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408