

Employé de Service et de production en restaurant

Mis à jour le 17 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture)

Projet professionnel validé

Niveau d'entrée

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

400 heures

Durée en entreprise

210 heures

Validation

Remise de la certification Titre à Finalité Professionnelle Serveur en restauration Employé de service et de production en restauration – RNCP40407 ou d'une attestation de blocs de compétence par la branche professionnelle et le certificateur CERTIDEV

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40407/>

Date d'enregistrement au RNCP : 28/03/2025

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences nécessaires au métier d'Employé(e) de service et production en restauration au sein d'entreprises de restauration rapide, de collectivité ou des chaînes de cafétérias et assimilés.
- Dans le respect strict des réglementations et procédures établies et de la satisfaction du client, être à même d'assurer la préparation de plats, la prise de commandes, le service à la clientèle, l'encaissement, ainsi que la préparation de la salle de restauration et la gestion des stocks

Contenu

RNCP40407BC01 – Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration

- Réaliser l'entretien de la salle, du mobilier et des espaces d'accueil des clients/convives en respectant les procédures d'entretien et de nettoyage de l'établissement afin d'assurer un espace d'accueil client propre et accueillant tout au long du service.
- Mettre en place l'espace de restauration conformément aux procédures établies tout en veillant à mettre en valeur l'offre de prestations culinaires afin de commercialiser les produits de manière attractive au sein d'un environnement accueillant.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de l'entretien et de la mise en place de la salle de restauration afin de proposer une prestation sécurisée.
- Accueillir les clients/convives en adoptant une attitude inclusive et un vocabulaire approprié à la typologie de la clientèle (personnes âgées, en situation de handicap, enfants, etc.) afin d'établir une relation de confiance.
- Prendre la commande en conseillant les clients/convives sur l'offre de service de l'établissement, sur les caractéristiques des prestations alimentaires (type de produits, allergènes, végétarisme, végétalisme, etc.) et sur des produits ou services complémentaires afin de répondre au mieux à leurs attentes.
- Réaliser le service conformément à la commande tout en veillant à la satisfaction de la clientèle afin de contribuer à la qualité de l'expérience client.
- Effectuer les opérations d'encaissement des clients/convives dans le respect des procédures fixées par l'établissement afin d'assurer une transaction précise et sécurisée et ainsi assurer une satisfaction client.

RNCP40407BC02 – Préparer et assembler la prestation culinaire

- Réceptionner les marchandises en vérifiant leur conformité avec les commandes établies et en contrôlant la qualité des produits reçus, en suivant les normes et les procédures établies pour garantir la conformité des produits.
- Ranger les marchandises dans les zones de stockage en respectant les procédures mises en place au sein de l'établissement et en s'appuyant sur les outils mis à disposition (registre ou outils digitaux) afin d'optimiser l'espace de stockage et minimiser les risques de détérioration ou de perte.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire, les règles de sécurité des biens et des personnes et les éco gestes lors de la réception et du rangement des marchandises afin de respecter la réglementation et les procédures de l'établissement.
- Organiser le poste de travail selon les consignes de production à réaliser en réunissant l'intégralité des matières premières et équipements nécessaires afin de permettre une production efficace et respectueuse des

Employé de Service et de production en restaurant

Positionnement initial – Evaluations en cours de formation

Modalités d'évaluation finale :

RNCP40407BC01 – Accueillir et servir la clientèle au sein d'un établissement de restauration :
Mise en situation reconstituée +
Epreuve écrite

RNCP40407BC02 – Préparer et assembler la prestation culinaire :
Mise en situation reconstituée +
Epreuve écrite

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.

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique
Evaluations en cours de formation

Entretiens individuels périodiques / points réguliers pour ajustement si nécessaire
Accompagnement à l'insertion professionnelle
Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire et final

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

procédures fixées.

- Réaliser les opérations préliminaires des produits bruts dans le respect des consignes de production et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin d'élaborer des produits conformes aux fiches techniques/recettes.
- Préparer, assembler et dresser des préparations culinaires simples, froides et/ou chaudes en respectant les fiches recettes définies afin de délivrer un produit conforme aux attentes du client et assurer sa satisfaction.
- Appliquer les procédures et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire inhérentes au cycle de production culinaire afin de préserver sa santé et celles des consommateurs.
- Respecter le cadre de production en tenant compte de l'organisation de travail et du rythme de production afin de répondre aux exigences attendues de l'établissement et ainsi assurer ses missions dans un principe de performance individuelle et collective.

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...

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

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'œuvre fournies

Salle de cours, salle informatique, centre de ressources...

Employé de Service et de production en restaurant

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP40407](#)

Délais et modalités d'accès

Trois sessions par an

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
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Poursuite de parcours

CAP Cuisine
CAP commercialisation et services en restauration en hôtel
Serveur en restauration (TFP)

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référents handicap.

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