SERVEUR EN RESTAURATION

Formation certifiante de niveau 3
Titre de la certification: Titre à finalité professionnelle

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

CERTIFICATION ENREGISTRÉE AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP : 37860 CODE ROME : G1803

DATE D'ENREGISTREMENT : 19/07/2023 DATE D'ÉCHÉANCE : 19/07/2028

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le serveur en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
A partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus. Il répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.
Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.
Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans le cadre d'un parcours individualisé**

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*

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Contribuer à l'organisation des prestations

Bloc 2 - Contribuer à la relation-client

Bloc 3 - Réceptionner et contrôler les livraisons

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation certifiante de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis : La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.
Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.), de rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple), de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples, de s'exprimer correctement en français (relation client) et de se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.
Le cas échant, prérequis à la validation de la certification :
La pratique d'une langue étrangère (anglais) au niveau A2 est attendue.
Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais lors d'un échange professionnel.
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.
Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Florian Premartin : 06 43 40 96 19

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine.
85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Entrainement immersif via une plateforme dédiée.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement numérique à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Certification professionnelle délivrée par la CPNE HCR
Chaque bloc de compétence de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de certification.
Présence d'un jury expert habilité.
La certification est organisée comme suit : Etude de situation numérisée et un questionnaire écrit digitalisé ou un questionnaire au format papier où sont évaluées les compétences techniques. Le temps imparti pour répondre à ce questionnaire est d' 1heure pour le bloc 1 et 45 minutes pour le bloc 3.
Une mise en situation reconstituée qui permet d'observer les compétences acquises par le candidat dans l'exercice du métier du titre visé. Le temps imparti pour la mise en situation est de 2h30. Un entretien individuel de 10 minutes vient compléter cette mise en situation. Il permet d'approfondir et de valider les compétences évaluées lors de la mise en situation réelle, ou de compléter celles qui n'auraient pu être évaluées.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous êtres proposés.
Contact référente handicap: Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Serveur dans différents types de restaurants.
Evolution professionnelle : Chef de rang, maître d'hôtel.
Poursuites d'études : CQP maître d'hôtel, TFP barman.
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES 2025 - 2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 100 %*
- *Taux d'obtention : 100 %*
- *Taux de rupture : 0 %*
- *Taux d'abandon : 0 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 3.19/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en janvier 2027*
- *Insertjeunes : En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/2026