TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU 3 · RNCP39534

Serveur en restauration

Un professionnel de la salle, qui accueille, conseille et sert la clientèle, y compris en anglais.

420 heures
ajustable selon le profil

Alternance

0 € en alternance
4 550 € TTC en financement direct

Partout en France
distanciel ou hybride

Entrée permanente
inscription toute l'année

Sans diplôme requis
test de positionnement à l'entrée

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE ACADÉMIE

Le métier

Le serveur en restauration est l'interface entre le client et l'établissement. Il entretient et met en place la salle, accueille le client, lui présente les mets et les boissons, le conseille et prend sa commande, y compris en anglais. Il assure le service à table ou au buffet, fait la liaison avec la cuisine, puis prépare et encaisse l'addition. Sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle, il travaille en équipe en restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, en brasserie, chez un traiteur ou en restauration mobile.

Ce que vous saurez faire

★ Nettoyer et mettre en place la salle, le bar, l'office et les buffets

★ Prendre les réservations, accueillir le client et l'installer à sa table

★ Présenter cartes et menus, conseiller et proposer des ventes complémentaires

★ Prendre la commande sur outil numérique et la transmettre aux services

★ Préparer et servir les boissons, les vins et les cocktails selon les règles

★ Effectuer les différents types de service à table et au buffet

★ Préparer, vérifier et encaisser les additions

★ Communiquer en anglais (niveau A2) avec une clientèle internationale

À qui elle s'adresse

Public visé

★ Candidats en poursuite ou reprise d'études

★ Salariés

★ Public en reconversion professionnelle

★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

★ Aucun diplôme requis

★ Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral

★ Anglais souhaité (A1)

★ Test de positionnement

Débouchés

★ Serveur en restauration

★ Commis de restaurant

★ Demi-chef de rang

★ Chef de rang

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Le programme

CCP 1
Réaliser les travaux préalables au service en restauration

★ Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les annexes
★ Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
★ Mettre en place les différents types de buffet

CCP 2
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

★ Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
★ Présenter cartes et menus, prendre et transmettre la commande

CCP 3
Réaliser le service en restauration

★ Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service
★ Effectuer les différents types de service à table et au buffet
★ Préparer, vérifier une addition et l'encaisser

Certification et validation par blocs
Titre professionnel du ministère du Travail · RNCP39534 · enregistré au RNCP jusqu'au 07/01/2027.
Chacun des 3 CCP peut être validé indépendamment. Le titre complet s'obtient par capitalisation des 3 CCP et l'entretien final avec le jury.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*
L'examen se passe en présentiel dans un centre agréé par le ministère du Travail. Plusieurs sessions ont lieu chaque année. Les candidats sont évalués par un jury de professionnels. Durée totale de l'épreuve : 4 h 45.

Le jury s'appuie sur
★ Les résultats des évaluations passées en cours de formation
★ Un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles
★ Une mise en situation professionnelle (3 h 40), complétée par un entretien technique (30 min)
★ Un questionnaire professionnel de compréhension orale en anglais, niveau A2 (20 min)
★ Un entretien final avec le jury (15 min)

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Les 3 CCP correspondent à ceux des versions précédentes du titre Serveur en restauration (arrêté du 24/03/2014 et RNCP34422) : les blocs déjà acquis restent valables.
Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Se spécialiser avec le CS Métiers du bar ou le CS Sommellerie (niveau 4), ou évoluer avec l'expérience vers des fonctions de maître d'hôtel ou de responsable de salle.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

Organisation de la formation

Durée et rythme

★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
★ Période en entreprise de 210 heures minimum, obligatoire pour se présenter à l'examen

En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

★ Inscription et démarrage toute l'année
★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
★ Assistance technique et pédagogique : pedagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
★ Ateliers, coaching examens, masterclass
★ Formateurs experts du métier
★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
★ Accompagnement individuel et personnalisé
★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
★ CDI apprentissage
★ France Travail
★ CPF
★ Entreprise
★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de septembre 2025 à septembre 2026 (première promotion en cours, 49 apprentis depuis l'ouverture)
★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 23 %
★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 30 %
★ Taux d'obtention du titre professionnel : publié après la première session d'examen (octobre 2026)
★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État (InserJeunes) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com
+33 4 12 28 03 92
www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.