



Serveur en restauration

Titre Professionnel

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche RNCP39534 par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, enregistrée et publiée au Journal Officiel le 24/07/2024, code NSF 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le serveur en restauration assure l'accueil, le conseil et le service des mets et boissons auprès de la clientèle. Interface directe entre le client et l'établissement, il valorise l'image de la maison, veille au confort des convives et contribue à leur satisfaction tout au long du repas.

Il met en place et entretient les espaces de restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il présente la carte et les suggestions, répond aux questions, prend la commande, effectue le service à table ou au buffet, et peut réaliser des découpes simples. Il reste attentif aux besoins du client, gère les encaissements et prend congé avec courtoisie.

En lien permanent avec la cuisine et la salle, il travaille sous l'autorité du maître d'hôtel ou d'un responsable. Il communique avec les clients dans un langage adapté, y compris en anglais, voire dans d'autres langues selon la clientèle.

Le métier s'exerce dans divers établissements : restauration traditionnelle, gastronomique, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile (bateaux, trains).

L'activité saisonnière est fréquente et des opportunités à l'étranger sont possibles.



Débouchés

- Serveur en restauration
- Chef de rang
- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang

Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Public en reconversion professionnelle
- Demandeurs d'emploi

Pré-requis

- Aucun diplôme requis
- Maîtrise du français à l'écrit et à l'oral
- Notions d'anglais à l'écrit et à l'oral : niveau A1
- Entretien
- Test de positionnement



Blocs de compétences

CCP 1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux 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 la commande et la communiquer aux services concernés

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 encaisser

Validation par blocs

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

Plusieurs sessions d'examens en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :

- des résultats des évaluations passées en cours de formation
- d'un dossier professionnel faisant état des pratiques professionnelles du candidat
- d'une mise en situation professionnelle réalisée pendant la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel et un test de compréhension orale avec outil numérique en anglais de niveau A2
- d'un entretien final avec le jury





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Pour se présenter à l'examen du Titre « Serveur en restauration » une période en entreprise d'une durée minimale de 210 heures est obligatoire.

Le stagiaire apporte la preuve de cette période à son dossier d'examen.
Pour les contrats d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Inscription tout au long de l'année



Financements

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

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Après avoir obtenu le TP Serveur en restauration, il est possible de poursuivre vers un parcours de niveau 5 (niveau Bac +2) en préparant le CQP Maître d'hôtel ou le CQP Manager d'exploitation des restaurations et des hébergements

Indicateurs de résultats

100% réussite, 100% satisfaction, 16,67% interruption en cours de formation

Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr





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