

Titre à finalité professionnelle serveur en restauration

Niveau 3 – RNCP 37860– FICHE PUBLIÉE LE 19/07/2023

Certificateur : COMMISSION PARITAIRE NATIONALE de l'EMPLOI – Industries Hôtelières

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

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 les responsables et l'équipe de 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 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 la fermeture. Il réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

- Titre de finalité professionnel : Niveau 3^{ème}

Durée de la formation de 6 à 24 mois

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 6 à 24 mois.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITES D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le **cerfa** cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le **cerfa** cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des licences numériques éditées par les Éditions Nathan et BPI.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Gestion professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Prévention, santé, environnement

Domaine général

- Anglais

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37860BC01 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

RNCP37860BC02 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients

RNCP37860BC03 – Réceptionner et stocker des marchandises

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Test de positionnement à l'entrée, évaluations formatives en continu par l'entreprise.
- Inscription à l'examen sur CERTIDEV pour l'obtention de la certification.
- Evaluation pratique et théorique au centre de formation.
- Etudes de situation numérisée et questionnaire.
- Mise en situation reconstituée.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

La certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les blocs constituant la certification.

- **Certification délivrée par CERTIDEV si tous les blocs de compétences sont validés par le candidat.**

ou

- **Attestation de bloc délivrée par CERTIDEV si un ou plusieurs blocs de compétences sont validés par le candidat.**

Un suivi qualité des données relatives au candidat sont exigées à 6 mois et à 24 mois après l'obtention de la certification.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Serveur et serveuse en restaurant
- Serveur et serveuse en restauration
- Commis et commise de salle

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- CAP Arts du Service et Commercialisation en Restauration.
- CAP Cuisine.

**Taux de présent
Session 2025**

0 %

**Taux de réussite
Session 2025**

0 %

**Taux de satisfaction
Session 2025**

0 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge

SCAN MOI

