

Garçon ou serveuse de restaurant

RNCP1273 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'Emploi

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le garçon ou la serveuse de restaurant effectue les travaux de préparation de la salle de restaurant et des annexes ; il (elle) accueille les clients, prend leur commande, effectue le service à table et assure l'encaissement. Dans certains établissements, il (elle) peut confectionner ou participer à la réalisation de mets simples (hors d'œuvre, desserts). Il (elle) réalise ces activités en service de restauration ouvert au public ou lors de manifestations réservées telles que les buffets ou banquets.

Il (elle) a un rôle déterminant dans l'accueil et le bien-être de la clientèle et participe, par la qualité de son service et de ses conseils au client, à la valorisation de la prestation réalisée en cuisine. Il (elle) a un rôle commercial important lors de la prise de commande des mets et des vins.

Dans les régions touristiques ou frontalières, il (elle) peut prendre les commandes de clients non francophones.

Le garçon ou la serveuse de restaurant travaille, à de rares exceptions près, au sein d'une équipe (de commis et de serveurs). Après expérience, il (elle) peut assurer la coordination de l'équipe.

L'emploi peut s'exercer à l'année, à la saison, voire à la prestation. Dans ce dernier cas, il (elle) exerce comme «extra professionnel (le)». Les horaires imposent généralement une coupure en milieu de journée avec une fin de service tardive. Le travail du week-end et les jours fériés est fréquent.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées et descriptif des composantes de la certification :

1. REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

Effectuer le nettoyage et l'entretien préalables au service en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.

Effectuer la mise en place préalable au service.

2. GERER L'ACCUEIL, CONSEILLER LES CLIENTS ET PRENDRE LA COMMANDE, EVENTUELLEMENT DANS UNE LANGUE ETRANGERE

Gérer l'accueil du client, éventuellement dans une langue étrangère, l'accompagner à sa table, l'installer et lui présenter menu, carte, et carte des vins.

Renseigner le client et réaliser une prise de commande en pratiquant une vente incitative, éventuellement dans une langue étrangère

3. REALISER LE SERVICE A TABLE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET PROCEDER A L'ENCAISSEMENT

Transmettre une commande aux services concernés.

Effectuer le service à table de tous types de boissons et de mets à l'assiette en respectant les règles de présence de service.

Préparer et vérifier une note et l'encaisser.

Débarrasser les tables rapidement et correctement en gérant les priorités dans l'organisation de son service.

4. PREPARER ET SERVIR UN BUFFET OU UN BANQUET

Réaliser la mise en place d'un banquet ou d'un buffet à partir des consignes données.

Servir et débarrasser avec dextérité et aisance un banquet ou un buffet.

Assurer la préparation et le découpage simple de mets.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'emploi s'exerce dans tous types d'établissements ayant une fonction de restauration commerciale : brasserie, restauration à thème, restauration gastronomique ou éventuellement chez des traiteurs.

Les emplois occupés peuvent, selon le type et la classe de l'établissement et l'expérience du titulaire, être ceux de commis (débarrasseur, de suite, de rang), de demi-chef de rang, ou dans certains cas, de chef de rang.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles : Chef de rang.

Commis de restaurant.

Commis de salle.

Demi-chef de rang.

Garçon de restaurant.

Hôte(sse) de table.

Serveur(se) de restaurant.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est désigné par la DDTEFP. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art 6 du décret N° 2002-1029 du 2 août 2002)

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP8889

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1273/>