

Serveur en restauration

RNCP37449 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42757
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	22/01/2028

Certificateur(s)

HAUT COMMISSARIAT DE LA REPUBLIQUE EN POLYNESIE FRANCAISE · SIRET : 17987301300017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Il est à noter que les métiers de la salle changent. Sans remettre en question les aspects traditionnels du métier et les techniques de service classiques, la communication et la notion de vente et de commercialisation gagnent en importance. Le client attend du serveur une prestation de conseil au-delà de l'accueil et du service à table. Les consommateurs se préoccupent de la provenance des aliments et des boissons, de l'environnement et du climat. Le serveur sait d'où viennent les produits et renseigne le client. Il connaît les sites d'intérêt touristique à proximité de l'entreprise et valorise le patrimoine culinaire local et national. Les compétences relatives à l'accueil et à la prise de commande ont donc été actualisées et intègrent des savoirs et des savoir-faire concernant l'information du client, le conseil et la commercialisation.

Les codes de la profession deviennent moins solennels, mais non moins professionnels. Le serveur adapte désormais sa façon de communiquer en fonction des attentes du client. L'ensemble des compétences qui s'exercent en présence du client intègrent cette dimension relationnelle. Parmi les compétences émergentes, les connaissances linguistiques et culturelles sont de plus en plus nécessaires. L'internationalisation de la clientèle exige du serveur des compétences en anglais correspondantes au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues. Il accueille le client anglophone, comprend des demandes simples et donne des informations de base relatives aux mets et aux boissons. Les compétences relatives à l'accueil et à la prise de commande intègrent donc des capacités à s'exprimer en anglais.

ACTIVITÉS VISÉES

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Réaliser le service en restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

2. Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

Accueillir la clientèle en français et en anglais

Présenter cartes et menus en français et en anglais, prendre la commande et la communiquer aux services

concernés

3. Réaliser le service en restauration

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service

Effectuer les différents types de service à table et au buffet

Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

Blocs de compétences

RNCP37449BC01 — Réaliser les travaux préalables au service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

1. Mise en situation professionnelle (1h20min)

Le candidat se présente à l'épreuve avec un tablier pour les travaux de mise en place. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus. Le candidat met en place et organise son rang en vue du service d'une table de deux et de quatre couverts. Il prépare aux annexes les compléments de mise en place et le plateau de fromages.

Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

2. Entretien technique (30min)

L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle. Il comporte deux parties :

a) Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

b) Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le plan de nettoyage, les matériels d'entretien et les règles d'hygiène et de sécurité ;
- le réapprovisionnement des boissons ;
- les mises en place du buffet : la fiche fonction, le stockage des matières d'œuvre et boissons, la mise en place du matériel selon le type de buffet ;
- les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

RNCP37449BC02 — Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

LISTE DE COMPÉTENCES

Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table

Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

1. Mise en situation professionnelle (30min)

Le candidat se présente à l'épreuve avec une tenue professionnelle propre et soignée. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus. Le candidat accueille les clients et les accompagne à leur table. Le candidat présente et commente les cartes et menus. Il propose des ventes complémentaires. Il prend la commande, l'enregistre à l'aide d'un outil numérique et la transmet aux différents services.

Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

2. Entretien technique (30min)

L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle. Il comporte deux parties :

a) Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

b) Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- la procédure de réservation ;
- la commercialisation des produits: la connaissance des produits de restauration, les boissons et vins, les accords mets et vins, le vocabulaire professionnel, les tendances et habitudes alimentaires.

3. Questionnaire professionnel (20min)

Le questionnaire peut être traité avant ou après la mise en situation professionnelle et l'entretien technique.

Le candidat passe un test de compréhension orale, avec un outil numérique, en anglais professionnel correspondant au niveau A2 du cadre européen commun pour les langues. Il écoute des demandes de clients anglophones,

représentatives de situations d'accueil, de procédure de réservation et de prise de commande dans un établissement de restauration, et renseigne une fiche de réponses à choix multiple.

La présence d'un surveillant est requise.

RNCP37449BC03 — Réaliser le service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service

Effectuer les différents types de service à table et au buffet

Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

MODALITÉS D'ÉVALUATION

1. Mise en situation professionnelle (2h00)

Le candidat se présente à l'épreuve avec une tenue professionnelle propre et soignée. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus. Le candidat prépare et sert les boissons conformément à la commande des clients et aux règles de service. Il met en œuvre différents types de service selon les consignes. Il assure le suivi et le débarrassage de ses tables. Le candidat renseigne les clients sur la composition du buffet et réalise des découpes simples. Le candidat établit les additions de ses tables à l'aide d'une caisse enregistreuse. Il présente les additions et les encaisse selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement.

Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

2. Entretien technique (30min)

L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle. Il comporte deux parties :

a) Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

b) Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur :

- le vocabulaire professionnel ;
- le service des boissons et des mets, à table et au buffet ;
- la facturation ;
- les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile
- Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) au niveau national mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de restaurant

Serveur en restaurant

Demi-chef de rang

Chef de rang

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, Apprentissage, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé de professionnels (2 membres du jury par candidat présenté) :

- Serveur
- Maître d'hôtel
- Assistant maître d'hôtel

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 820 €
Selon la branche	6 000 € – 8 809 €
Prise en charge	Branches concernées
6 820 €	Valeur par défaut · 205 branches
8 809 €	CPNE Travail Temporaire, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC)
8 525 €	CPNEFP de la Restauration rapide
8 027 €	CPNEFP hôtellerie de plein air
8 026 €	CPNEF de l'Exploitation cinématographique et de la Distribution de films
7 956 €	CPNEFP de l'enseignement privé indépendant
7 500 €	CPNE des industries de santé (CPNEIS)
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 22/01/2028

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37449/>