

Serveur en restauration

RNCP39534 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42757, 42716
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	07/01/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

223 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 210 à former et organiser l'évaluation et 13 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AB FORMATION	89470926000018	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE LAX FORMATION PROFESSIONNELLE	75293511400021	Former et organiser l'évaluation
ACFAL FORMATION	80235447200051	Former et organiser l'évaluation
ACI PERFORMANCE	47956103700017	Former et organiser l'évaluation
ADAPECO	79457699100044	Former et organiser l'évaluation
ADSEA SAUVEGARDE ENFANCE ET ADOLESCENCE DE SEINE ET MARNE	77570421600362	Former et organiser l'évaluation
AEROKONSULT	85249551400097	Former et organiser l'évaluation
A.F.C.I	39297563700043	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500549	Former et organiser l'évaluation
AFEC	42219375500580	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 223 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39534-serveur-en-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

ACTIVITÉS VISÉES

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client.

Le serveur peut être sollicité par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique.

Il communique en anglais au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères.

Le serveur en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. Il peut être assisté par du personnel moins expérimenté, des commis ou des apprentis. L'emploi s'exerce généralement en équipe.

Le serveur en restauration est en contact permanent avec la clientèle, les équipes de cuisine et de restauration.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

Le serveur porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement. Il travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il est soumis à des périodes d'activité soutenue. Le niveau sonore de l'environnement peut être élevé.

L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Selon la situation géographique de l'établissement et de l'origine de la clientèle, d'autres langues que l'anglais peuvent être demandées.

Le travail saisonnier est fréquent. Le serveur peut travailler à l'étranger.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

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

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

Blocs de compétences

RNCP39534BC01 — 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

Mise en situation professionnelle : 1 h 20 min

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.

Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle.

Il comporte deux parties :

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

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

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 1 h 50 min

RNCP39534BC02 — 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

Mise en situation professionnelle : 30 min

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.

Entretien technique : 30 min

L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle.

Il comporte deux parties :

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

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.

Questionnaire professionnel : 20 min

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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 1 h 20 min

RNCP39534BC03 — Réaliser le service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : 2 h 00 min

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.

Entretien technique : 30 min

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

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

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.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 30 min

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Serveur en restauration.

Commis de restaurant

Demi-chef de rang

Chef de rang

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans objet

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, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education)

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	7 560 €
Selon la branche	7 538 € – 7 587 €
Prise en charge	Branches concernées
7 560 €	Valeur par défaut · 206 branches
7 587 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Casinos, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la Restauration rapide
7 538 €	CPNEF du Tourisme Social et Familial

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	07/01/2027
Date de dernière délivrance possible	06/01/2028

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	495	11	71 %	47 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34422

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34422

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/>

Où se former

Formations référencées	30
Organismes	19
Régions couvertes	9
Prix indicatif	1 400 € – 8 316 €
Durée	21 – 980 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	46
Organismes gestionnaires (CFA)	32
Organismes formateurs	39
Régions couvertes	14
Départements couverts	29
Organismes certifiés Qualiopi	39
Sessions	de 01/2025 à 12/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	22
Parcours menés à terme	19
Taux d'achèvement	86 %
Période	03/2025 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	25
Montant total engagé	57 262 €
Coût moyen par dossier	2 290 €
Durée moyenne	159 h
Période	02/2025 – 09/2026

France compétences	97 %
---------------------------	------

Reste à charge titulaire	3 %
---------------------------------	-----

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.