

CQP Serveur en restauration

RNCP4080 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3292 — Hôtels, cafés, restaurants (HCR)
Date d'échéance	18/11/2010

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH)

<http://www.adefi.h.org>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le serveur exerce dans des établissements de restauration où s'effectue un service à table. Le contact avec les différentes clientèles est permanent. L'activité s'exerce debout, implique des allées et venues et de multiples manutentions. Les activités principales du serveur en restauration sont

- la mise en place de la salle
- l'accueil de la clientèle
- la prise de commande et le service
- l'établissement et la présentation de la note, l'encaissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes : - la mise en place de la salle : nettoyer les locaux et le matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, préparer les tables et les consoles de service

- l'accueil de la clientèle : accueillir, prendre en charge les vestiaires, installer les clients, présenter les cartes
- la prise de commande : connaître les produits et l'état des stocks pour conseiller la clientèle dans ses choix, établir une commande manuscrite ou électronique claire en notant les particularités (cuisson, régimes,...), transmettre la commande en cuisine
- le service : assurer le déroulement du service en lien avec la cuisine, veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps, adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commande et des demandes spécifiques
- les formalités de départ de la clientèle : établir et présenter les additions, effectuer et vérifier les opérations d'encaissement, raccompagner les clients, remettre les vestiaires et la carte de l'établissement

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le serveur en restauration exerce le plus souvent dans des établissements de petite taille. Il travaille seul en

autonomie ou sous la direction d'un(e) responsable. Le plus souvent il assure seul la responsabilité de son rang, mais peut dans certains cas être assisté d'un commis de salle.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pour cet emploi, les dénominations les plus courantes sont serveur, serveuse ou garçon de restaurant.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/11/2010
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP12110

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.adejih.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4080/>