

Serveur(se) en restauration

RNCP8889 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1803, G1801
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	07/01/2020

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

14 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 14 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800053	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800095	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800111	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800137	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800145	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800160	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800178	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800186	Former

Liste complète des 14 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp8889-serveur-se-en-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le serveur (la serveuse) 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 (elle) 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 (la serveuse) est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il (elle) nettoie et met en place les espaces de restauration et les

locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur (la serveuse) accueille le client dans un langage adapté. Il (elle) 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 (elle) assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur (la serveuse) sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il (elle) s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il (elle) prépare et encaisse les additions et prend congé du client. Le serveur (la serveuse) peut être sollicité(e) par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique. Il (elle) communique au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères, le plus fréquemment en anglais.

Le serveur (la serveuse) en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. Il (elle) peut être assisté(e) 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 (la serveuse) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement. Il (elle) travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il (elle) est soumis(e) 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. Le travail saisonnier est fréquent. Les opportunités de travail à l'étranger sont fréquentes.

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 service.

Effectuer les différents types de service à table et au buffet.

Préparer et vérifier une addition et l'encaisser.

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration.

Communiquer oralement dans le cadre de la restauration.

Travailler en équipe en restauration.

Blocs de compétences

RNCP8889BC01 — 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.

RNCP8889BC02 — Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

RNCP8889BC03 — Réaliser le service en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration.
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration.
Travailler en équipe en restauration.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les différents secteurs d'activité 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) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis de restaurant - demi-chef de rang - chef de rang.

RÈGLEMENTATIONS 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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Le jury du titre est désigné par les Unités territoriales (UT) des DIRECCTE - Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Education).

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 07/01/2020

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1273

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP34422

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/8889/>