

Titre professionnel Serveur en restauration (H/F)

- Formation à temps partiel (environ 20 h/semaine), compatible avec une reprise d'activité
- Parcours centré sur les compétences concrètes du service en restauration
- Pratique en conditions réelles au sein du restaurant pédagogique du Lycée

LA FORMATION

Objectif(s)

- Maîtriser les techniques de mise en place et d'organisation d'une salle de restaurant.
- Accueillir, conseiller et accompagner les clients tout au long du service.
- Réaliser un service en salle conforme aux standards professionnels de la restauration.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité en restauration.
- Obtenir le Titre Professionnel Serveur en restauration et accéder à l'emploi.

Contenu

Techniques de service en restauration :

- Mise en place de la salle
- Dressage des tables
- Accueil de la clientèle
- Prise de commande
- Service des mets et boissons
- Débarrassage et remise en état

Organisation du service :

- Préparation du poste de travail
- Coordination salle / cuisine
- Gestion du rythme de service
- Travail en équipe
- Application des consignes

Relation client et communication professionnelle :

- Présentation professionnelle
- Conseil client
- Vente additionnelle
- Gestion des demandes courantes
- Qualité de l'accueil

Hygiène et sécurité :

- Hygiène alimentaire
- Entretien des locaux et matériels
- Prévention des risques professionnels
- Application des procédures sanitaires

Mises en situation professionnelles :

- Services en conditions réelles
- Exercices pratiques
- Simulations d'épreuves
- Consolidation des gestes professionnels

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

Titre professionnel Serveur en restauration (H/F) (Niveau 3)

[RNCP39534](#)

Certificateur(s) : Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Pour en savoir plus sur les caractéristiques de la certification préparée, consulter la fiche France Compétences

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

Modalités d'évaluation des acquis

Le Titre Professionnel Serveur en restauration (RNCP39534 - Niveau 3) se compose de 3 blocs de compétences (CCP) :

Bloc 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

Bloc 2 : 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

Bloc 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, vérifier une addition et l'encaisser

Les évaluations sont réalisées tout au long de la formation à travers des mises en situation professionnelles, exercices pratiques, évaluations formatives et simulations d'examen.

L'évaluation certificative finale est réalisée conformément au référentiel du Titre Professionnel Serveur en restauration : mise en situation professionnelle, entretien technique, questionnement à partir de productions et entretien final devant un jury habilité.

Validation totale ou partielle possible par blocs de compétences (CCP). Les blocs de compétences obtenus sont acquis et permettent, par capitalisation,

Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

Intervenant(s)

Enseignants et formateurs spécialisés en hôtellerie-restauration, expérimentés dans les métiers du service en salle et la préparation aux certifications professionnelles. Équipe pédagogique habituée à l'accompagnement de publics jeunes et adultes.

Organisme responsable

GRETA 58

LP Jean Rostand, 9 Boulevard Saint-Exupéry, 58000 NEVERS

Siret : 19580050300037 - N° d'activité : 2658P000958

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)

www.bourgogne-greta.fr

INFO(S) +

Taux de réussite

Nouvelle action de formation - indicateurs disponibles à l'issue de la première session.

Taux d'insertion

Nouvelle action de formation - indicateurs disponibles à l'issue de la première session.

Taux d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s)

Nouvelle action de formation - indicateurs disponibles à l'issue de la première session.

Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)

Équivalences : Aucune équivalence identifiée.

Passerelles : possibles vers d'autres certifications du secteur de l'hôtellerie-restauration (par exemple : Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration).

Débouchés : Serveur en restauration, serveur de restaurant, commis de salle, employé de restauration, chef de rang débutant.

Suites de parcours : Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration, formations complémentaires en hôtellerie-restauration, sommellerie ou management.

En cas d'obtention partielle de la certification, les certificats de compétences professionnelles acquis sont conservés conformément à la réglementation en vigueur et permettent de compléter ultérieurement le parcours en vue de l'obtention du titre complet.

COSNE-COURS-SUR-LOIRE

Formation en présentiel

Lieu de la formation



Lycée Polyvalent Pierre Gilles de Gennes

Rue du Colonel Rabier

58200 COSNE-COURS-SUR-LOIRE

Action réalisée sur le site Chevenard du Lycée polyvalent Pierre-Gilles de Gennes, pôle hôtellerie-restauration disposant des plateaux techniques et espaces pédagogiques adaptés aux apprentissages en service en salle.

Durées

- Durée indicative : 450 Heure(s)
- Durée totale : 450 h (dont 450 h en centre)

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Sans niveau spécifique

Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter), compréhension des consignes, bonne présentation, aptitude au travail en équipe et motivation pour les métiers du service en restauration.

Effectif

Max. : 4

Modalité(s) de formation

- En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)

- Document pédagogique
- Etude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Jeu pédagogique

Modalités d'accès

- Admission après entretien
- Admission après test
- Admission sur dossier

Admission sur dossier et entretien de motivation. Test de positionnement pédagogique permettant d'évaluer les acquis initiaux et d'adapter le parcours de formation selon le profil du candidat.

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Pour information, cette formation est éligible au CPF, retrouvez-la sur :

<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Coût total max. : 4 500.00 € TTC

Organisme non assujéti à la TVA



Organisme formateur

GRETA 58

LP Jean Rostand, 9 Boulevard Saint-Exupéry 58000 NEVERS

Siret : 19580050300037

Contact(s)

Guillaume CHARMOT - Conseiller(-ère) en Formation Professionnelle

Tél. : 03 86 59 74 46 - guillaume.charmot@ac-dijon.fr

Référent handicap

Emilie PICARD - Tél. : 03 86 59 74 59 - emilie.picard1@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 14/09/2026 au 26/03/2027

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 04/06/2026 au 07/09/2026

Hors délais, nous contacter.