

TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'EMPLOI

SERVEUR(SE) EN RESTAURATION

Le titre professionnel de : SERVEUR(SE) EN RESTAURATION¹ niveau V (code NSF : 334 t) se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

Le/la serveur(se) en restauration accueille les clients, les conseille, assure le service à table en réalisant l'ensemble ou une partie des travaux nécessaires au service des mets, en liaison avec la cuisine. Il/elle nettoie et met en place la salle de restaurant et le bar, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Il/elle présente et effectue le service des mets et des boissons aux clients, établit et peut encaisser les additions. Il/elle peut confectionner des mets simples (hors-d'œuvre, desserts).

Il/elle réalise ces activités en service de restauration ouvert au public ou lors de manifestations réservées telles que les buffets ou les banquets. Il/elle a un rôle déterminant dans l'accueil et le bien-être de la clientèle et participe par la qualité de son service et de ces conseils au client à la valorisation de la prestation réalisée en cuisine. Il/elle a un rôle

commercial important lors de la prise de commande des mets et des vins.

Dans les régions touristiques ou frontalières, il/elle peut prendre les commandes de clients non francophones.

Le ou la serveur(se) en restauration travaille, à de rares exceptions près, au sein d'une équipe de commis et de serveurs. Après expérience, il/elle peut assurer la coordination de l'équipe. L'emploi peut s'exercer à l'année, à la saison, voire à la prestation. Dans ce dernier cas, il/elle exerce comme « extraprofessionnel(le) ». Les horaires imposent généralement une coupure en milieu de journée avec une fin de service tardive. Le travail du week-end et les jours fériés est fréquent.

■ CCP - REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

- Effectuer le nettoyage et l'entretien du bar, de salle de restauration et des annexes en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Effectuer la mise en place du bar, de la salle de restauration et des annexes en fonction de l'activité.

■ CCP - ACCUEILLIR AU BAR OU EN SALLE, CONSEILLER ET PRENDRE DES COMMANDES, EN TENANT COMPTE DES SPECIFICITES DE LA CLIENTELE

- Accueillir la clientèle en salle de restauration ou au bar et présenter les différentes prestations commerciales.
- Réaliser la prise de commande manuelle ou numérique du ou des clients en pratiquant une vente incitative et transmettre les informations aux services concernés.

■ CCP - REALISER LE SERVICE EN RESTAURATION

- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance de service.
- Effectuer le service des mets sur table ou au comptoir et le débarrassage en respectant les règles de préséance et en assurant la priorisation, le suivi et la synchronisation des tables.
- Préparer, vérifier une note et l'encaisser.

■ CCP - PREPARER ET SERVIR UN BUFFET OU UN BANQUET

- Réaliser la mise en place d'un banquet ou d'un buffet à partir des consignes données.
- Effectuer le service et le débarrassage d'un buffet/banquet en respectant les règles de préséance et en assurant les éventuelles découpes de mets simples.

code TP 00310 référence du titre : **SERVEUR(SE) EN RESTAURATION¹**

Information source : référentiel du titre : SER

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 9 décembre 2003 (JO modificatif du 06 janvier 2010)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code G1803 - Service en restauration

MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL²

1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de Validation des Acquis de son Expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle de trois ans en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de la Direction Départementale du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (DDTEFP), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session de validation du titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat dispose ensuite de cinq ans, à partir de la date d'obtention du premier CCP, pour capitaliser tous les CCP. Après obtention de tous les CCP constitutifs du titre, le jury peut, s'il le souhaite, convoquer le candidat à un nouvel entretien

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation peut obtenir le titre par **capitalisation** des Certificats de Compétences Professionnels constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un binôme d'évaluateurs composé d'un professionnel et d'un formateur de la spécialité. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCP,
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, la pratique professionnelle du candidat valorisant ainsi les compétences acquises.

Après obtention de tous les CCP du titre visé le jury de professionnels conduit un entretien avec le candidat en vue d'attribuer le titre.

MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)²

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du Titre Professionnel auquel le CCS est associé.

Un CCS peut être préparé à la suite d'un parcours de formation ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE). Le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCS,
- un entretien.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parchemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification**, qui enregistre les **CCP** progressivement acquis, est destiné au candidat pour l'aider à se repérer dans son parcours.

Ces deux documents sont délivrés par le DDTEFP.

² Le système de certification du ministère chargé de l'emploi est régi par les textes suivants :

- décret n° 2002-1029 du 02 août 2002 (JO du 06 août 2002)
- décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 (JO du 28 avril 2002)
- arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006)
- circulaire DGEFP n° 2006/13 du 06 juin 2006
- arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008)