

GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT

Le titre professionnel de : GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT¹ 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 garçon ou la serveuse de restaurant effectue les travaux de préparation de la salle de restaurant et des annexes ; il (elle) accueille les clients, prend leur commande, effectue le service à table et assure l'encaissement. Dans certains établissements, il (elle) peut confectionner ou participer à la réalisation de 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 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 ses 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 garçon ou la serveuse de restaurant 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 « extra professionnel(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 préalables au service en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité
- Effectuer la mise en place préalable au service

■ CCP - GERER L'ACCUEIL, CONSEILLER LES CLIENTS ET PRENDRE LA COMMANDE, EVENTUELLEMENT DANS UNE LANGUE ETRANGERE

- Gérer l'accueil du client, éventuellement dans une langue étrangère, l'accompagner à sa table, l'installer et lui présenter menu, carte, et carte des vins
- Renseigner le client et réaliser une prise de commande en pratiquant une vente incitative, éventuellement dans une langue étrangère

■ CCP - REALISER LE SERVICE A TABLE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET PROCEDER A L'ENCAISSEMENT

- Transmettre une commande aux services concernés
- Effectuer le service à table de tous types de boissons et de mets à l'assiette en respectant les règles de préséance de service
- Préparer et vérifier une note et l'encaisser
- Débarrasser les tables rapidement et correctement en gérant les priorités dans l'organisation de son service

■ 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
- Servir et débarrasser avec dextérité et aisance un banquet ou un buffet
- Assurer la préparation et le découpage simple de mets

code TP 00310 référence du titre : GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT¹

Information source : référentiel du titre : GSR

¹ce titre a été créé par arrêté de spécialité du 9 décembre 2003 (JO du 18 décembre 2003)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code 13222 - Serveur 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 2 Août 2002 (JO du 6 Août 2002)

- décret n° 2002-615 du 26 Avril 2002 (JO du 28 avril 2002)

- arrêté du 8 Juillet 2003 (JO du 1^{er} Août 2003) modifié par l'arrêté du 10 Février 2005 (JO du 25 Février 2005)

- arrêté du 9 Mars 2006 (JO du 8 Avril 2006)

- circulaire DGEFP n° 2006/13 du 6 juin 2006