

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1273**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

TP : Titre professionnel Garçon ou serveuse de restaurant

Nouvel intitulé : Serveur(se) en restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'Emploi Modalités d'élaboration de références : CPC Tourisme, loisirs, hôtellerie, restauration	Directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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.

Capacités attestées et descriptif des composantes de la certification :

#### 1. REALISER LES TRAVAUX PREALABLES AU SERVICE EN RESTAURATION

Effectuer le nettoyage et l'entretien préalable au service en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.

Effectuer la mise en place préalable au service.

#### 2. 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

#### 3. 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 présence 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.

#### 4. 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.

## Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'emploi s'exerce dans tous types d'établissements ayant une fonction de restauration commerciale : brasserie, restauration à thème, restauration gastronomique ou éventuellement chez des traiteurs.

Les emplois occupés peuvent, selon le type et la classe de l'établissement et l'expérience du titulaire, être ceux de commis (débarasseur, de suite, de rang), de demi-chef de rang, ou dans certains cas, de chef de rang.

Types d'emplois accessibles : Chef de rang.

Commis de restaurant.

Commis de salle.

Demi-chef de rang.

Garçon de restaurant.

Hôte(sse) de table.

Serveur(se) de restaurant.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1803 : Service en restauration

### Réglementation d'activités :

Néant

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composants de la certification :

Le titre professionnel est composé de quatre certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

### Validité des composants acquises : 1 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du titre est désigné par la DDTEFP. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art 6 du décret N° 2002-1029 du 2 août 2002)
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du titre est désigné par la DDTEFP. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art 6 du décret N° 2002-1029 du 2 août 2002)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Le jury du titre est désigné par la DDTEFP. Il est composé de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre. (Art 6 du décret N° 2002-1029 du 2 août 2002)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

### LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

### ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

## Base légale

### Référence du décret général :

Articles L.335-5 et suivants et R.338-1 et suivants du code de l'éducation.

### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 09/12/2003 paru au JO du 18/12/2003 Arrêté du 16/12/2008 paru au JO du 26/12/2008

### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Arrêté du 9 mars 2006 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

**Lieu(x) de certification :**

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Centres agréés par le Ministère chargé de l'emploi et Centres AFPA

**Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Serveur(se) en restauration