

# TFP Serveur en restauration

Titre à finalité professionnelle de niveau 3 (CERTIDEV)  
 N° RNCP : RNCP37860, date d'échéance de l'enregistrement : 19/07/2028

Le/la serveur(euse) en restauration procède à la mise en place et à l'implantation du mobilier dans les différents espaces du restaurant en amont du service. Il/elle dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

À partir des informations échangées lors du briefing avec le responsable et l'équipe en cuisine, il/elle met à jour les différents affichages du restaurant, et prépare son argumentaire de vente. Il/elle accueille et place les clients à table, leur apporte les différentes cartes et menus, répond à leurs questions, les conseille sur les plats et leur suggère des produits complémentaires. Il/elle peut échanger avec des clients étrangers en anglais (niveau A2 du CECRL). Il/elle prend la commande et la communique à l'équipe en cuisine.

Il/elle réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction, débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il/elle participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture.

MAJ 08/04/2026

## Infos utiles

### Le/la titulaire de ce certificat sera capable de :

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer
- Effectuer le service à table
- Valoriser l'offre commerciale
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production
- Appliquer les règles de sécurité, de santé au travail et d'hygiène alimentaire

### OBJECTIFS

### DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

#### La formation est dispensée sur un volume de 280h

Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)

### PRÉREQUIS

#### Pas de prérequis

Un minimum de compétences de lecture, rédaction et compréhension du français est nécessaire pour le bon déroulement de la formation  
 Validation possible par blocs de compétences

### INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

#### Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur [icepformation.com](http://icepformation.com)

### MÉTIERS VISÉS

- Serveur(euse) en restauration, Commis(e) de salle

### PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du certificat de qualification professionnelle Serveur en restauration peut prétendre à une poursuite d'études vers des diplômes ou titres professionnels de niveau 4 tels qu'un BAC PRO Cuisine ou un BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

**Équivalence du titre professionnel : Diplôme de niveau 3**

### INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...  
 À consulter en ligne [via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



## CONTENU DE LA FORMATION

### Compétences visées

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Gérer l'encaissement



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



Le titre à finalité professionnelle de niveau 3 (Serveur en restauration) est obtenu après la réussite aux épreuves finales suivantes :

### Épreuves ponctuelles

**Bloc 1 – Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement** – forme : Étude de situation numérisée et questionnaire, durée : 1h

**Bloc 2 – Réaliser l'accueil et le service à table des clients** – forme : Mise en situation reconstituée, durée : 2h30 de préparation - Réaliser un service de deux tables comprenant l'accueil des clients, la présentation de la carte et la prise de commande, le service complet et l'encaissement  
Entretien complémentaire avec le jury durée : 10min

**Bloc 3 – Réceptionner et stocker des marchandises** – forme : Étude de situation numérisée et questionnaire, durée : 45 min

*Possibilité de validation par blocs de compétences*

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.