

## Informations pratiques

**Du 11/3/2024 au 28/6/2024**

- en centre : 371 heures
- en entreprise : 371 heures
- Temps plein
- Cours de jour

**Formation entièrement présentielle**

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

**Réunions d'information collective**

Non renseigné

**Portes ouvertes**

Non renseigné

**Inscriptions**

Ouvert

**Pré-requis**

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Pré-requis : Avoir levé les freins à l'entrée en

formation professionnelle. Public visé : -

- Personnes en recherche d'emploi, de plus de 16 ans (sous réserve des conditions réglementaires d'exercice des métiers), de tous niveaux.

- Personnes placées sous-main de justice. Ces entrées se font sur la validation d'un projet d'insertion professionnelle par les services pénitentiaires d'insertion et de probation (SPIP) et des services référents (France Travail ou mission locale). - Constituent un public prioritaire : les personnes sortant d'une formation PRÉPA et dont l'orientation vers le dispositif 1 Emploi = 1 Formation a été validée ; les personnes en situation de handicap bénéficiaires de l'obligation d'emploi (BOETH). Être demandeur d'emploi Avoir validé son projet professionnel

### GRETA-CFA de Vendée

29 boulevard Gastion Guitton

85000 La Roche-sur-Yon

02-51-36-46-46

[contact.greta-cfa.vendee@ac-nantes.fr](mailto:contact.greta-cfa.vendee@ac-nantes.fr)

<https://www.greta-cfa-paysdelaloire.fr/nos-centres-de-formation/greta-cfa-de-vendee/>

Statut: Public

### Lieu de la formation

GRETA-CFA de Vendée - Site du Lycée E. Branly - La Roche-sur-Yon  
5 boulevard Edouard Branly BP 259  
85000 La Roche-sur-Yon  
02-51-36-46-46

[contact.greta-cfa.vendee@ac-nantes.fr](mailto:contact.greta-cfa.vendee@ac-nantes.fr)

après d'un réseau valideur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, APEC, OPACIF) organismes et département Age minimum : 18 ans Priorité au public peu qualifié Avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport,?) Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

---

### **Financements possibles**

- France Travail
- Collectivité territoriale-conseil régional

## Objectif Général

Certification

## Objectifs

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client.

Le serveur peut être sollicité par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique.

Il communique en anglais au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères.

Le serveur en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. Il peut être assisté par du personnel moins expérimenté, des commis ou des apprentis. L'emploi s'exerce généralement en équipe.

Le serveur en restauration est en contact permanent avec la clientèle, les équipes de cuisine et de restauration.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

Le serveur porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement. Il travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il est soumis à des périodes d'activité soutenue. Le niveau sonore de l'environnement peut être élevé.

L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Selon la situation géographique de l'établissement et de l'origine de la clientèle, d'autres langues que l'anglais peuvent être demandées.

Le travail saisonnier est fréquent. Le serveur peut travailler à l'étranger. Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le serveur (la serveuse) capable de : - nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes- accueillir le client dans un langage adapté en conformité avec les consignes de l'établissement- donner les cartes et menus- mettre en valeur les suggestions du jour et répondre aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement- assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins et prendre sa commande- servir les mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples- s'assurer régulièrement de la satisfaction du client et faire la liaison avec la cuisine- préparer et encaisser les additions et prendre congé du client- renseigner le client pour une information d'ordre pratique ou touristique- communiquer au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères, le plus fréquemment en anglais.

# Blocs de compétences

> RNCP34422BC03 (CPP 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 compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

> RNCP34422BC02 (CPP 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
- Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

> RNCP34422BC01 (CPP 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
- Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candida c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

## Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

## Organisation pédagogique

> Modalité d'enseignement :

- Formation entièrement présentielle

## En savoir plus

## Exemples de métiers accessibles avec cette formation

> [Service en restauration](#)

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 216125 - Code établissement : 57936

# CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information  
sur la formation professionnelle et l'apprentissage  
en Pays de la Loire.



*Des chargé.e.s  
d'information  
à votre écoute*

**0 800 200 303**

**Service & appel  
gratuits**