



Serveur.se en Restauration RNCP 39534

TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 3 (CAP/BEP)



PRÉREQUIS

- Niveau CAP/BEP ou équivalent. Savoir lire, écrire et compter.
- Avoir des notions d'anglais : Niveau A1 du CECRL recommandé.



Le MÉTIER

Le serveur en restauration assure une expérience client de qualité. Il accueille, guide et conseille les clients sur les plats et boissons. Il est chargé de préparer les boissons, de gérer les imprévus et d'encaisser les paiements. Son rôle est central pour garantir la satisfaction des clients.



OBJECTIFS

- Maîtriser les bases : Préparer efficacement les espaces et équipements nécessaires au service.
- Exceller en relation client : Accueillir avec professionnalisme, conseiller et satisfaire les attentes des clients
- Performer au service : Assurer un service impeccable des plats et boissons jusqu'à l'encaissement final.



DÉBOUCHÉS

Secteurs : Restauration traditionnelle, hôtels-restaurants, cafés, traiteurs.

Postes accessibles : Chef de rang, commis de restaurant, demi-chef de rang.



Pédagogie et évaluation

La formation est modulaire et individualisée, avec travail de groupe et accompagnement personnalisé. Elle s'appuie sur des supports variés (diaporamas, exercices, documents écrits, outils multimédia) et se déroule dans des salles polyvalentes équipées.

- Mise en situation professionnelle : Réalisation d'un service complet (durée totale : 4 semaines en entreprise).
- Session d'examen : Délibération d'un jury basée sur : Dossier professionnel. Résultats aux épreuves pratiques.



PROGRAMME

Module 1 : Travaux préalables au service en restauration

- Nettoyage et entretien des espaces de restauration.
 - Mise en place des équipements, banquets et buffets.
 - Préparation des espaces pour un service optimal.
- Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) associé :
CCP 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration.

Module 2 : Relation client et prise de commande (4 semaines) :

- Techniques d'accueil de la clientèle.
 - Présentation des offres, cartes et menus.
 - Prise de commande et communication avec les services concernés.
- CCP 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande.

Module 3 : Réalisation du service en restauration (4 semaines) :

- Préparation et service des boissons.
 - Service des plats et débarrassage des tables.
- CCP 3 : Réaliser le service en restauration.

CONTACT

Guadeloupe

Rue Amédée Barbotteau, Immeuble Idaïa. 97122 JARRY

☎ +590 590 69 81 80 ✉ contact.guadeloupe@outremer-academy.fr

GUYANE

Résidence Coeur d'Ebene, 1 rue Wapa, 97354 RÉMIRE-MONTJOLY

☎ +594 594 21 96 69 ✉ contact.guyane@outremer-academy.fr

RÉUNION

Immeuble Farman, 1er étage – 4 rue Henri Farman – 97438 SAINTE-MARIE

☎ +262 262 66 85 85 ✉ contact.reunion@outremer-academy.fr

MARTINIQUE

Centre d'affaires BEBOOSTER, Immeuble Equinoxes – 12 rue des Arts et Métiers, Lot. Dillon Stade – 97200 FORT-DE-FRANCE

☎ +596 596 10 68 22

DÉLAI D'ACCÈS

48h

DIPLÔME VISÉ

Titre professionnel de Niveau 3 (CAP/BEP).

Certificateur: Ministère du Travail du plein emploi et de l'insertion

ÉQUIVALENCE

CAP ou BEP.

Reconnaissance de niveau 3 dans le cadre européen des certifications (EQF).

ORGANISATION

Durée : 1 jour de formation par semaine (406 heures).

Rythme : Formation en présentiel, adaptée aux besoins des participants

DATE D'ENREGISTREMENT

12/06/2025

POURSUITE D'ÉTUDES

Possibilité de se spécialiser dans des métiers de la restauration grâce à des formations complémentaires.

PRISE EN CHARGE

OPCO de l'entreprise.

ACCESSIBILITÉ PSH

Accompagnement spécifique pour les personnes en situation de handicap.

CERTIFICATION

La certification est obtenue une fois tous les blocs de compétences capitalisés, bien qu'il soit possible de valider plusieurs blocs individuellement.

RÉSULTATS

Insertion dans le métier à 6 mois : 87%

Insertion globale : 87%



CERTIFICAT : 50812-1

DATE DE MISE À JOUR : 06 / 2026

RESTEZ CONNECTÉ !



[outremer_academy_97](#)



[outremeracademy](#)



[outremeracademy](#)