

### FICHE PROGRAMME

## SERVEUR EN RESTAURATION

- Type de certification : Titre à Finalité Professionnelle
- Niveau de qualification : Niveau 3
- RNCP : 37860
- Certificateur : CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)  
Reconnaissance de capacités par la branche professionnelle concernée
- Date d'échéance de la certification : 19-07-2028
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

### LIEU & DURÉE DE LA FORMATION

**En formation continue:** 3 mois de formation en présentiel soit 400 heures :

- 280 heures en centre (10 semaines), modulables en fonction des prérequis
- 120 heures en entreprise (4 semaines)

**En apprentissage :** 1 an soit 1612 heures en présentiel :

- 405 heures en centre (14 semaines), modulables en fonction des prérequis
- 1207 heures en entreprise (37 semaines)

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation / 3 semaines en entreprise selon le calendrier

Lieu : École FAUCHON c/o Le Rouf, 105 allée François Mitterrand 76000 Rouen

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

**Débouchés :**

- Serveur/Serveuse en restauration ou de restaurant
- Commis/Commise de salle

**Passerelles :**

- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat
- Formation dans l'univers de la sommellerie, du bar et de la mixologie

### POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Des intervenants experts
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Une formation axée sur les attendus et les évolutions du métier

### OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le serveur 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 dresse les tables en fonction des consignes données par le responsable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

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

Le serveur réalise les différentes étapes du service à table selon les règles d'usage et de bienséance. Il réalise les opérations d'encaissement et assure la prise de congés des clients tout en s'assurant de leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et dresse les tables pendant et après le service. Il participe au nettoyage et à la remise en état du restaurant après sa fermeture. Le serveur réceptionne et range les livraisons en boissons et consommables divers.

### ACTIVITÉS VISÉES :

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

### COMPÉTENCES ATTESTÉES :

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité
- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
- Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits
- Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets

- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits
- Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres

### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

**Positionnement initial** à l'entrée de la formation

**Évaluation continue** pendant la formation

**Évaluation finale** : Etudes de situation numérisée et questionnaire

Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire avec le jury

Les compétences attendues sont regroupées en blocs de compétences. Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification.

En cas de validation partielle, la possibilité de valider les blocs de compétences non acquis.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais.

### Blocs de compétences

#### RNCP37860BC01 - Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement	Etude de situation numérisée et questionnaire : 1 heure
Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service	
Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement	
Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité	

#### RNCP37860BC02 - Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
----------------------	------------------------

<p>Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux</p> <p>Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement</p> <p>Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement</p> <p>Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation</p>	<p>Mise en situation reconstituée: 2h30 et entretien complémentaire : 10 minutes</p>
---	--

### RNCP37860BC03 - Réceptionner et stocker des marchandises

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits</p> <p>Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage</p> <p>Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire lors du stockage des marchandises afin d'assurer la conformité sanitaire des produits</p> <p>Appliquer les règles de sécurité et santé au travail lors de la manipulation des marchandises afin de veiller à sa sécurité et celle des autres</p>	<p>Etude de situation numérisée et questionnaire : 45 min</p>

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise pour les stages et les entreprises d'accueil en apprentissage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
  - Travail par mission
  - Peer correcting
  - Pédagogie inversée
- Des savoirs associés : gestion, communication professionnelle et relation client, théâtre.

### MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**  
Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne

Examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)

○ **Cours pratiques :**

Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le Peer Correcting\*)

1 examen blanc en situation de service avec une série de techniques et gestuelles imposée

\*correction par les pairs

### MODALITÉS TECHNIQUES

Les espaces de formation entièrement équipés (écran, tableaux blancs, accès internet, cuisine d'application équipée, coin détente, espace dégustation, ...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants.

### MODALITÉS DE SUIVI

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps

Livret de suivi et visites en entreprise réalisées par le CFA

Enquête de satisfaction à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation

Suivi post formation à 3 et 6 mois

### RÉSULTATS ATTENDUS

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles acquises

Remise de certification ou attestation de blocs de compétences le cas échéant par le certificateur CERTIDEV

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

La formation est ouverte aux jeunes, demandeur.euse d'emploi, salarié.e, individuel.le autre

Age requis : 17 ans minimum (atteinte de la majorité avant l'examen de certification)

Compétences de base en français écrit et à l'oral, maîtrise des opérations de calcul et de conversion simples en mathématiques

### TARIFS

#### Formation continue : tous publics

Frais pédagogiques : **7 396,00€ HT – 8 875,00€ TTC**

Frais de trousseau (mallette, tenues professionnelle) : **500€ TTC**

Frais de dossier : **80 € TTC**

#### Apprentissage : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

**7 396,00€ HT – 8 875,00€ TTC**

Le coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur - Aucun frais pour le candidat.

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Adélaïde BRUN, référente handicap de l'École FAUCHON : [adeelaide.brun@ecole-fauchon.com](mailto:adeelaide.brun@ecole-fauchon.com) - + 33 2 35 15 47 74



## DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Inscriptions jusqu'à mi-octobre 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Constitution du dossier de candidature :**
  - Formulaire d'inscription
  - CV
  - Lettre de motivation
  - Diplôme français ou équivalent
  - Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Test de positionnement & Entretien de motivation :**
  - Programmés par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

## PROCHAINES SESSIONS

EN FORMATION CONTINUE : DATES À VENIR

EN APPRENTISSAGE :

**23 septembre 2025 – 15 septembre 2026**

**Mi-Septembre 2026 – mi-Septembre 2027**

Nombre de candidats par session : **16** maximum

## CONTACT

- [contact@ecole-fauchon.com](mailto:contact@ecole-fauchon.com)
- + 33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEURS DE RÉSULTAT :

100% des candidats en FPC<sup>1</sup> se sont présentés à l'examen  
0% des candidats en apprentissage se sont présentés à l'examen\*\*\*\*  
Taux d'obtention des certificats en FPC : 78%\*  
Taux d'obtention des certificats en apprentissage : 0%\*\*\*\*  
Taux de poursuite d'études : 0%\*  
Taux de poursuite d'études : 0%\*\*\*\*  
Taux d'interruption en cours de formation en FPC : 0%\*  
Taux d'interruption en cours de formation en apprentissage : 0%\*\*\*\*  
Taux national d'insertion professionnelle des sortants : 74%\*\*  
Taux d'insertion dans le métier visé des sortants de l'établissement en FPC : 78%\*\*\*  
Taux d'insertion dans le métier visé des sortants de l'établissement en apprentissage : 0%\*\*\*\*

Valeur ajoutée de l'établissement :

L'École FAUCHON transmet le savoir-faire prestigieux de la Maison FAUCHON, symbole de l'**excellence gastronomique française** et de son audace créative.

Ses **formateurs expérimentés**, issus des plus belles maisons, transmettent avec passion leur savoir-faire.

La **pédagogie innovante** place le geste professionnel et la maîtrise technique au cœur de l'apprentissage.

Des **cours pratiques d'exception** permettent aux étudiants de conjuguer tradition et innovation culinaire.

Véritable **référence internationale**, l'École FAUCHON forme les talents de demain, ambassadeurs d'un art de vivre à la française.

Pour plus d'informations sur l'École FAUCHON : <https://www.ecole-fauchon.com/ecole-de-cuisine/>

Mise à disposition des indicateurs sur le site Inset Jeunes (en cours d'élaboration) : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

\*Sur les formations ayant eu lieu entre septembre 2024 et août 2025.

\*\*Taux d'insertion global à 6 mois sur l'année 2022, indiqué par France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37860/>

\*\*\*Taux d'insertion dans le métier visé 3 mois après la formation, pour les formations ayant eu lieu entre septembre 2024 et août 2025.

\*\*\*\*Aucune formation en apprentissage n'a eu lieu entre septembre 2024 et août 2025, les prochains taux seront publiés en novembre 2026.

---

<sup>1</sup> FPC : Formation Professionnelle Continue