Titre professionnel « SERVEUR EN RESTAURATION »

Session 2026-2027

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

Date d'échéance de l'enregistrement : 07/01/2027
Date de publication de la fiche : 03/09/2024
Date de début des parcours certifiants : 07/01/2025
Date de la dernière délivrance possible de la certification : 06/01/2028

Certificateur :
Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé :

Toute personne entre 16 et 29 ans à la date d'entrée en formation. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis :

Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3ième en totalité.

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien, positionnement et signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais : Article L6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation, le jeune sera capable de :

1. **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 buffets

2. **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

3. **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

Titre professionnel « SERVEUR EN RESTAURATION »

Session 2026-2027

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

Date d'échéance de l'enregistrement : 07/01/2027
Date de publication de la fiche : 03/09/2024
Date de début des parcours certifiants : 07/01/2025
Date de la dernière délivrance possible de la certification : 06/01/2028

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Le détenteur du titre peut exercer dans les secteurs d'activités suivants :

Restauration commerciale : chaînes hôtelières et de restauration, restaurants gastronomiques, traditionnels, à thème, brasseries, traiteurs, restauration mobile.
Restauration collective sociale : quelquefois, la restauration collective emploie des serveurs ou des Maîtres d'hôtel pour le service en club direction. Certains établissements hospitaliers ou certains EHPAD (Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) mettent également en place un service de qualité réalisé par du personnel spécialisé.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Serveur en restauration
Commis de restaurant
Demi-chef de rang
Chef de rang

Poursuite d'études

Possibilité de poursuite par un Bac professionnel, diplôme ou titre de niveau 4

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les méthodes pédagogiques reposent sur une alternance entre les ateliers de pratique professionnelle (au plateau technique) et l'apprentissage des connaissances théoriques et du cadre législatif.

Modalités d'évaluation :

Les compétences des candidats au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle.
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation.
- D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Validation :

- Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) délivré par le Ministère du Travail.
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences
- Equivalences avec d'autres certifications : sans objet

Nombre de participants : **maximum 10**

Titre professionnel « SERVEUR EN RESTAURATION »

Session 2026-2027

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

Date d'échéance de l'enregistrement : 07/01/2027
Date de publication de la fiche : 03/09/2024
Date de début des parcours certifiants : 07/01/2025
Date de la dernière délivrance possible de la certification : 06/01/2028

Durée de la formation : 1 an (441 h en centre de formation) en apprentissage

Tarifs de la formation : 7 560 €

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :
Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (…) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap :

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeanbosco.fr.

Référente handicap pouvant accompagner les jeunes : Sophie Dumortier 07.87.14.25.31 ou sophie.durmortier@ufafresc.fr

COORDONNÉES :

UFA FRESC SITE Saint François D'assise *59 avenue de la Fosse aux Chênes* *59100 Roubaix* *03 20 70 97 04 / 06 85 15 43 36*	CFA REGIONAL JEAN BOSCO HAUTS DE FRANCE 10 rue Hubble 59262 Sainghin en Mélantois 03 20 35 90 55

Titre professionnel « SERVEUR EN RESTAURATION »

Session 2026-2027

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39534/

Date d'échéance de l'enregistrement : 07/01/2027
Date de publication de la fiche : 03/09/2024
Date de début des parcours certifiants : 07/01/2025
Date de la dernière délivrance possible de la certification : 06/01/2028

Pré-inscription possible sur le site **groupefresc.com**

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

Taux de réussite aux examens (pourcentage des apprentis présentés à l'examen ayant obtenu la certification session 2025 : 100 %

Taux d'interruption en cours de formation : 0%

Taux de poursuite d'études en 2025 - 2026 : NE

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois, dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification session 2025 : NE

Valeur ajoutée : L'UFA possède sur le site Saint François d'Assise une cantine accessible aux apprentis. Le site est proche des transports en commun (Bus, train, tramway, métro). Possibilité d'accéder à un plateau technique équipé de matériel informatique avec pack office, d'une imprimante couleur et accès internet pour l'élaboration des dossiers professionnels.

L'UFA dispose d'un restaurant pédagogique répondant aux exigences du référentiel.

Des cours d'anglais professionnel sont dispensés aux apprentis afin d'être capable de répondre aux besoins de clients étrangers.

Les formateurs sont à l'écoute des besoins des apprentis et la taille du groupe permet une individualisation de la formation.

L'UFA FRESC propose dans le cadre d'ERASMUS la possibilité de faire un stage à l'international afin de découvrir les cuisines et restaurants du monde.

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande (voir coordonnées).

Mise à jour : avril 2026