

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4080**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Serveur en restauration

Nouvel intitulé : Serveur en restauration, spécialisation sommellerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE/IH) - Association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière (ADEFIH) Modalités d'élaboration de références : CPNE de l'Industrie Hôtelière	Président de l'ADEFIH

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3292 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR)

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le serveur exerce dans des établissements de restauration où s'effectue un service à table. Le contact avec les différentes clientèles est permanent. L'activité s'exerce debout, implique des allées et venues et de multiples manutentions. Les activités principales du serveur en restauration sont

- la mise en place de la salle
- l'accueil de la clientèle
- la prise de commande et le service
- l'établissement et la présentation de la note, l'encaissement

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes : - la mise en place de la salle : nettoyer les locaux et le matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, préparer les tables et les consoles de service

- l'accueil de la clientèle : accueillir, prendre en charge les vestiaires, installer les clients, présenter les cartes
- la prise de commande : connaître les produits et l'état des stocks pour conseiller la clientèle dans ses choix, établir une commande manuscrite ou électronique claire en notant les particularités (cuisson, régimes,...), transmettre la commande en cuisine
- le service : assurer le déroulement du service en lien avec la cuisine, veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps, adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commande et des demandes spécifiques
- les formalités de départ de la clientèle : établir et présenter les additions, effectuer et vérifier les opérations d'encaissement, raccompagner les clients, remettre les vestiaires et la carte de l'établissement

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le serveur en restauration exerce le plus souvent dans des établissements de petite taille. Il travaille seul en autonomie ou sous la direction d'un(e) responsable. Le plus souvent il assure seul la responsabilité de son rang, mais peut dans certains cas être assisté d'un commis de salle.

Pour cet emploi, les dénominations les plus courantes sont serveur, serveuse ou garçon de restaurant.

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP est composé de 7 modules déclinés en compétences observables - mise en place de la salle

- accueil de la clientèle
- prise de commande des repas
- service en salle de repas
- relation avec la clientèle
- gestion du service en salle
- gestion des formalités de départ de la clientèle.

Au minimum 80 % des compétences de chaque module doivent être validées pour que le CQP soit délivré.

L'évaluation est menée en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur référent.

Validité des composantes acquises : an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	

En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
En contrat de professionnalisation	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 15 octobre 2005 publié au Journal Officiel du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Décision de la CPNE/IH du 12 juin 2002 Inscription du CQP au niveau 2, échelon 2

Pour plus d'informations

Statistiques :

10 CQP sont en moyenne délivrés chaque année

Autres sources d'information :

<http://www.edefih.org>

Lieu(x) de certification :

CPNE/IH - ADEFIH 22 rue d'Anjou 75008 Paris

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

38 organismes sont accrédités par la CPNE/IH pour dispenser la formation préparatoire.

Historique de la certification :

Certification suivante : Serveur en restauration, spécialisation sommellerie