

Serveur en restauration

Certifiante

Formation continue.

Contrat pro.

Contrat appr.

Réf. : 2391915F — Mise à jour : 21 janvier 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Contenu

Objectifs

Objectif(s) de formation

À l'issue de la formation, le serveur prépare et dispose le mobilier du restaurant avant le service. Il dresse les tables en suivant les règles d'hygiène et de sécurité. Après le briefing avec le responsable et l'équipe de cuisine, il met à jour les affichages et prépare son argumentaire de vente. Il accueille et installe les clients, leur donne les cartes, répond à leurs questions, les conseille et suggère des produits complémentaires. Il peut converser en anglais avec les clients étrangers (niveau A2 du CECRL). Il prend les commandes et les transmet à la cuisine.

Le serveur effectue les étapes du service à table selon les règles de bienséance. Il encaisse les paiements et prend congé des clients en veillant à leur satisfaction. Il débarrasse, nettoie et redresse les tables pendant et après le service, et participe au nettoyage du restaurant après sa fermeture. Il réceptionne et range les livraisons de boissons et autres consommables.

Objectif(s) pédagogique(s)

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

Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Réceptionner et stocker des marchandises

Programme

Programme

Enseignement professionnel :

BLOC 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- 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

BLOC 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- 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

Enseignement général :

- Anglais professionnel

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Serveur en restauration

Code RNCP : 37860

Métiers associés

G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1780036	Présentiel	Bruz	31/08/2025	31/07/2026
1780039	Présentiel	Bruz	31/08/2025	31/07/2026

Source : GREF Bretagne #2391915F