



Serveur(euse) en restauration (SER)

Métier

- ↪ Commis de salle
- ↪ Serveur(euse)
- ↪ Chef de rang



Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, **Le serveur (la serveuse) en restauration** entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client dans un langage adapté. Il (elle) lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il (elle) assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur (la serveuse) sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il (elle) peut être amené à suivre ses commandes de tables avec un système informatisé. Il (elle) s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il (elle) prépare et encaisse les additions et prend congé du client. Il/elle communique avec sa clientèle essentiellement en français et en anglais et peut réaliser la mise en place d'un banquet ou d'un buffet.

Le titre **Serveur (euse) en restauration (SER)** est composé de 3 activités, chacune d'elles faisant référence à un Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration.
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais.
- Réaliser le service en restauration.

Accès au titre
2 voies

Par la formation professionnelle
au CFPA

Par la Validation des
Acquis de l'Expérience (VAE)

Durée : 23 semaines

Pré-requis : fin de 3^{ème} du collège et niveau 1 en anglais

Accès à la formation : tests, entretien de confirmation de besoin de formation

A l'issue de la formation : Evaluation des compétences et entretien devant un jury de professionnels

Conditions : Justifier d'une expérience de 3 ans au minimum dans le métier.

Démarche :

- Faire une demande de VAE auprès du service en charge de l'Emploi.
- Si la demande est acceptée, vous pouvez bénéficier d'un accompagnement pour préparer votre évaluation.
- Démontrer votre professionnalisme devant un jury de professionnels.

Contexte de travail

Le serveur travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. Il porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement.

Il travaille en station debout prolongée, assure de nombreux allées et venues tout en portant de multiples charges. Pendant les services, il est soumis à des périodes d'activité soutenues. L'emploi s'exerce en horaire de jour ou de soirées, en continu ou avec des coupures et souvent les dimanches et jours fériés.

Evolution professionnelle

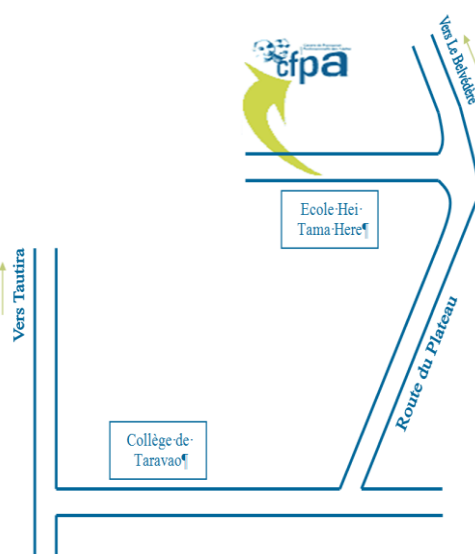
- Maître d'hôtel
- Chef de rang
- Assistant de maître d'hôtel

Titre de Niveau V

Arrêté N° 904/CM
du 13 juillet 2012 modifié

Où se former ? Où certifier ses compétences ?

Unité de formation de Taravao



Unité de formation de Uturoa - Raiatea

