



Serveur en restauration



R N C P 37860 - N I V E A U 3

Formation en apprentissage. En présentiel ou en e-learning !

Debout, en mouvement, au cœur de l'action : le serveur en restauration est bien plus qu'un porteur d'assiettes. Il est l'ambassadeur de l'établissement : **celui qui fait d'un repas un excellent souvenir.**

De la mise en place de la salle jusqu'au départ du client, **il orchestre chaque moment avec rigueur, sens de l'accueil et bonne humeur.** Il connaît la carte sur le bout des doigts, gère le rythme du service, anticipe les besoins et assure l'encaissement. **Un métier vivant, humain, qui ne ressemble à aucun autre.**

Dans les restaurants traditionnels comme gastronomiques, les brasseries, les bistrotts ou les hôtels, le serveur est partout... et il est indispensable.

Contact : Claudie ANTIER | cfp.gennes@mfr.asso.fr | 02 41 38 07 30



CE QUE TU SAURAS FAIRE :

Tu accueilles, tu conseilles, tu orchestres, tu sers, tu fidélises. **Le serveur ne fait pas que passer les plats : il crée des moments que les gens racontent encore le lendemain.**

À l'issue de cette formation, tu sauras :

- **Préparer et mettre en scène la salle avant chaque service**, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, pour que tout soit parfait avant même l'arrivée du premier client.
- **Accueillir, conseiller et accompagner chaque client avec justesse** - de la présentation de la carte jusqu'à l'encaissement - en créant à chaque fois une expérience qui donne envie de revenir.
- **Communiquer avec aisance**, en français comme en anglais, pour que chaque convive - quelle que soit sa langue - se sente attendu, compris et bien servi.
- **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** en appliquant les bonnes pratiques, pour garantir la qualité des produits servis et limiter le gaspillage.

ACCUEILLIR ANTICIPER CONSEILLER ORCHESTRER SERVIR FLUIDIFIER FIDÉLISER INCARNER

CONTENU DE LA FORMATION

BLOC 1

PRÉPARER LA SALLE ET L'ACCUEIL DES CLIENTS (RNCP37860BC01)

Avant même que le premier client franchisse la porte, tout est déjà en place. Ce bloc, c'est l'art de la préparation.

- Préparer la salle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Nettoyer les espaces et remettre le mobilier en place pour assurer la continuité du service
- Prendre en compte les consignes du briefing quotidien pour préparer l'argumentaire commercial
- Collaborer avec l'équipe pour garantir un service de qualité

BLOC 2

RÉALISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE À TABLE DES CLIENTS (RNCP37860BC02)

Réaliser l'accueil et le service à table des clients

Le cœur du métier. Le moment où tout se joue – l'entrée du client, le conseil, le service, l'encaissement.

- Accueillir les clients avec une posture et une communication adaptées, instaurer un climat chaleureux
- Présenter les cartes et menus, conseiller, suggérer des produits additionnels
- Réaliser le service à table dans les règles de l'art, en assurant fluidité et satisfaction
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur
- Communiquer en anglais avec une clientèle étrangère (niveau A2 du CECRL)

BLOC 3

RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES (RNCP37860BC03)

En coulisses, le serveur participe aussi à la bonne gestion des stocks. Discret, mais essentiel.

- Réceptionner les livraisons en vérifiant la conformité des produits (quantité, qualité, traçabilité)
- Participer à l'approvisionnement en estimant les besoins pour limiter le gaspillage
- Ranger les marchandises en appliquant les méthodes de stockage et gestion des déchets
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail

EVALUATION



La certification se valide en 3 blocs de compétences, chacun évalué de manière indépendante.

Pour les blocs 1 et 3, tu travailles sur des études de situation numérisées : des mises en contexte concrètes, proches de ce que tu vis en entreprise, accompagnées d'un questionnaire.

Pour le bloc 2, le cœur du métier, tu passes une mise en situation reconstituée : tu accueilles, tu conseilles, tu sers – comme si tu y étais – suivie d'un entretien avec le jury.

La certification est obtenue dès lors que les 3 blocs sont validés. Et si l'un d'eux nécessite une seconde tentative, les autres restent acquis. On ne repart jamais de zéro.

LE RYTHME DE L'ALTERNANCE



EN APPRENTISSAGE, TU N'ATTENDS PAS D'ÊTRE "PRÊT" POUR TRAVAILLER, TU APPRENDS EN FAISANT, DÈS LE PREMIER JOUR.

Au CFA Le Verger	En entreprise partenaire
Cours théoriques et mises en pratique	Application en conditions réelles
Simulations de service et jeux de rôle	Service auprès de vrais clients
Accompagnement individualisé	Intégration dans une brigade
Préparation aux épreuves de certification	Montée en compétences progressive

Résultat : les compétences s'installent pas à pas, de façon concrète et durable.
Et parce que chaque parcours est unique, tu es accompagné-e individuellement : on avance avec toi, à ton rythme, jusqu'à une insertion professionnelle solide.

FINANCEMENT ET REMUNERATION

En tant qu'apprenti(e), tu bénéficies de :

- **Un contrat de travail rémunéré** (% du SMIC selon l'âge et l'année de contrat)
- **Des frais de formation 100 % pris en charge par l'OPCO de ton employeur** : aucun reste à charge pour l'apprenti
- **Un accompagnement de l'équipe du Verger** pour la recherche de logement si besoin

AVEC L'APPRENTISSAGE, TU GAGNES DE L'ARGENT, TU APPRENDS UN MÉTIER CONCRET ET TU TROUVES PLUS FACILEMENT UN EMPLOI.

FAIS UNE SIMULATION DE TON SALAIRE EN ALTERNANCE ICI :



L'ÉQUIPE DE LA MFR



Rencontre un équipage de formateurs et d'accompagnants passionnés, créatifs et exigeants, qui parlent vrai et croient dur comme fer à la petite lumière de chacun. Ici, on apprend en faisant, on s'occupe de chacune et chacun dans son projet et ses besoins, et on avance ensemble - avec bienveillance, audace et fierté du geste !

Au Verger, on ne joue pas à être en formation.

On est dans la vraie vie, dès le premier jour.

- **Des formateurs du métier**, pas des théoriciens en salle de classe
- **Un cadre unique** : un château en Val de Loire qui t'inspire chaque matin
- **Un suivi personnalisé** : ici, tu n'es pas un numéro sur une liste
- **Une équipe qui croit en toi** : même quand toi, tu doutes encore

Ici, on forme des professionnels. Mais d'abord, on s'occupe des gens.

PRE-REQUIS

Pour entrer en formation, on veut surtout une chose : que tu sois au bon endroit, au bon moment, pour les bonnes raisons.

On commence par un rendez-vous **de validation de projet** : on se rencontre, on teste, on échange. L'objectif n'est pas de te piéger, mais de vérifier ensemble que ça colle.

Cette formation est faite pour toi si :

- Tu aimes le contact humain et le travail en équipe
- Tu es à l'aise à l'oral et tu t'exprimes bien en français
- Tu veux un métier concret, où tu vois le résultat de ton travail chaque jour
- Tu cherches une formation sans barrière à l'entrée : aucune expérience n'est requise

Prérequis : Lire et comprendre des consignes simples · Rédiger des informations élémentaires · Réaliser des calculs de base · S'exprimer correctement en français. Une première approche de l'anglais est un plus (niveau A2 attendu en fin de formation).



ACCESSIBILITE

Cette formation est ouverte aux apprenant-e-s en situation de handicap. **Ici, on cherche des solutions, pas des raisons de renoncer.**

Selon ta situation, on met en place les adaptations humaines et techniques nécessaires, en lien avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, AGEFIPH...).

Pour en parler simplement et trouver la bonne organisation, contacte notre référent handicap : gregory.pierre@mfr.asso.fr.

ET APRÈS ?

Le secteur de la restauration est l'un des plus dynamiques de France. 3 métiers accessibles dès l'obtention de la certification :

SERVEUR / SERVEUSE DE RESTAURANT *Poste de référence dans tous types d'établissements*

SERVEUR / SERVEUSE EN RESTAURATION *Profil polyvalent, adaptable à tous les contextes*

COMMIS / COMMISE DE SALLE *Premier échelon vers le chef de rang*

OÙ TRAVAILLER ?

Restaurant traditionnel · Restaurant gastronomique · Brasserie · Bistrot · Restaurant de chaîne · Hôtel · Service traiteur



MODALITÉS PRATIQUES

LIEU

Àu château du CFP CFA des MFR Le VERGER : [ici](#)

→ Logement possible du lundi au jeudi soir

OU à distance, avec formation en e-learning !

PROCHAINE SESSION

Du 31 août 2026 au 31 août 2027

Il est possible de commencer l'alternance en entreprise jusqu'à 3 mois avant la date de rentrée.

DETAIL DE LA FORMATION

383 heures en centre sur 12 mois

Le reste du temps en entreprise, selon ton contrat. (*globalement, compte 1 semaine de cours par mois*)

HORAIRES

Du lundi au jeudi :

8h30 – 12h30 // 13h30 – 17h

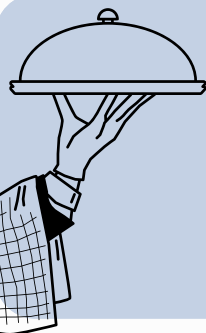
Le vendredi : **8h30 – 12h30**

MATÉRIEL

Nous te recommandons d'apporter une tenue de travail adaptée

ENTREPRISES

- Le Verger dispose d'un vivier d'entreprises partenaires
- Nous t'accompagnons à la recherche d'une entreprise.



ECHANGEONS SUR TON PROJET !


**DES QUESTIONS, DES DOUTES :
NOUS SOMMES LÀ
POUR T'ACCOMPAGNER.**

CONTACT ET INSCRIPTION

CFP/CFA MFR LE VERGER

11 AVENUE DES CADETS DE SAUMUR
49350 GENNES-VAL-DE-LOIRE

 CFP.GENNES@MFR.ASSO.FR

 02 41 38 07 30



Le Verger, où les talents prennent racine