



PROGRAMME DE FORMATION

Serveur en restauration

Titre professionnel RNCP 39534 - Niveau 3

Parcours en alternance dans les métiers du service en salle

DURÉE AU CENTRE 424 heures	RYTHME 1 jour par semaine	MODALITÉ Présentiel + entreprise
CERTIFICATION RNCP 39534	NIVEAU Niveau 3	COÛT APPRENTI 0 EUR

Finalité et public

Cette formation prépare au Titre professionnel Serveur en restauration. À l'issue du parcours, l'apprenant est capable de préparer les espaces de restauration, accueillir et conseiller le client, prendre la commande, servir les mets et boissons, puis établir et encaisser l'addition.

Public

Toute personne éligible au contrat d'apprentissage et souhaitant exercer un métier du service en restauration.

Prérequis et attendus

Aucun diplôme exigé. Français niveau A2, motivation, présentation professionnelle et aptitude au travail debout et en horaires décalés.

Accès, lieu et contacts

- Étapes : candidature en ligne, entretien, positionnement, réponse sous 5 jours ouvrés, puis entrée après signature du contrat.
- Lieu de formation : 30 rue Pierre Lescot, 75001 Paris.
- Mise en situation professionnelle : certaines séquences peuvent être organisées à la Brasserie Pastis, 87 boulevard Haussmann, 75008 Paris.
- Siège social : SMUTNAG, 154 rue Marcel Mérieux, 69007 Lyon.
- Contact : contacts@pacala-formations.com.

[Candidater au parcours en apprentissage](#)

Objectifs opérationnels et compétences visées

Le parcours est organisé autour des trois certificats de compétences professionnelles du titre. Chaque objectif est travaillé puis évalué en situation professionnelle.

Bloc	Compétences attestées
BC01	Réaliser les travaux préalables au service Nettoyer et entretenir les espaces et locaux annexes ; mettre en place les espaces de restauration ; préparer les différents types de buffet.
BC02	Accueillir, conseiller et prendre la commande Accueillir la clientèle, présenter cartes et menus, conseiller, proposer des ventes complémentaires, enregistrer et transmettre la commande.
BC03	Réaliser le service en restauration Préparer et servir les boissons ; assurer les services à table et au buffet ; suivre les tables ; préparer, vérifier et encaisser l'addition.

Programme pédagogique

01 - Entrer dans le parcours Accueil, positionnement, objectifs individuels, règles du parcours, prévention des risques et construction du projet professionnel.	02 - Hygiène, sécurité et préparation des espaces HACCP, plan de nettoyage, prévention des risques, entretien du matériel, mise en place de la salle et organisation des annexes.
03 - Buffets et travaux préalables au service Mise en place des buffets, stockage, réapprovisionnement, gestion des matières d'oeuvre et lutte contre le gaspillage alimentaire.	04 - Accueil, réservation et prise de commande Posture, communication, accueil et installation, cartes et menus, réservations, commande numérique et transmission aux services.
05 - Produits, boissons et conseil client Connaissance des mets, boissons et vins, allergènes, vocabulaire professionnel, accords, argumentation et ventes complémentaires.	06 - Techniques de service Préparation des boissons, service à l'assiette et au plateau, service au buffet, suivi du rang, débarrassage et coordination avec la cuisine.
07 - Facturation, encaissement et gestion des aléas Caisse, vérification de l'addition, moyens de paiement, satisfaction client, réclamations, incidents et continuité du service.	08 - Anglais professionnel et certification Compréhension orale niveau A2, situations d'accueil et de commande, ECF, dossier professionnel, entraînements et préparation à l'examen.

Organisation et méthodes mobilisées

Le parcours comprend 424 heures en centre, à raison d'une journée par semaine. Le reste du temps se déroule dans l'entreprise d'accueil. La progression alterne apports courts, démonstrations, entraînements et application en situation professionnelle.

Au centre

Apports théoriques ciblés, démonstrations, études de cas, quiz, travaux pratiques, services à blanc et mises en situation.

En entreprise

Missions progressives, application des compétences, observation par le maître d'apprentissage et échanges avec le centre.

Moyens pédagogiques et encadrement

- Plateau technique en brasserie : salle, bar, office, matériel de service et outils d'encaissement.
- Supports pédagogiques, fiches techniques, ressources numériques et situations professionnelles reconstituées.
- Accompagnement par l'équipe pédagogique SMUTNAG, coordination avec l'entreprise et suivi avec le maître d'apprentissage.

Calendrier prévisionnel 2027

SMUTNAG prévoit quatre promotions par an, avec une capacité maximale de 20 places par promotion. Chaque promotion prépare à l'une des quatre sessions d'examen suivantes.

Janvier 2027

Examen final - 20 places

Mars 2027

Examen final - 20 places

Juin 2027

Examen final - 20 places

Octobre 2027

Examen final - 20 places

Les jours exacts d'examen et les dates de début de formation sont confirmés aux candidats avant leur inscription. Capacité annuelle maximale : 80 apprenants.

Suivi et évaluation des acquis

Pendant le parcours

Positionnement initial ; observations en situation ; quiz et travaux pratiques ; évaluations en cours de formation (ECF) ; bilans et ajustements avec l'apprenant et l'entreprise.

Pour la certification

Dossier professionnel, mise en situation professionnelle de 3 h 40, entretien technique de 30 min, questionnaire d'anglais A2 de 20 min et entretien final de 15 min.

Le titre est composé de trois CCP pouvant être capitalisés. Les conditions de nouvelle présentation sont celles prévues par le règlement du titre.

Accessibilité et handicap

Les besoins peuvent être signalés lors de la candidature ou à tout moment du parcours. Après un échange confidentiel, SMUTNAG étudie les adaptations possibles concernant l'accueil, les supports, le rythme, le poste de travail et les conditions d'examen.

- Contact accessibilité : contacts@pacala-formations.com.
- Si nécessaire, orientation ou coopération avec la Ressource Handicap Formation de l'Agefiph, Cap emploi, la MDPH ou le service de santé au travail.

Certification, débouchés et poursuite de parcours

Intitulé : Titre professionnel Serveur en restauration - RNCP 39534 - niveau 3.

Certificateur : Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion.

Enregistrement : du 7 janvier 2025 au 7 janvier 2027 ; dernière délivrance possible le 6 janvier 2028.

[Consulter la fiche officielle RNCP 39534](#)

Emplois accessibles

Serveur en restauration, commis de restaurant, demi-chef de rang et chef de rang. Code ROME G1803.

Blocs et correspondances

Validation possible par CCP. Correspondances partielles avec l'ancienne certification RNCP 34422.

Tarif, financement et résultats

- Apprenti : aucun coût de formation. Le financement est assuré selon les règles applicables au contrat d'apprentissage.
- Entreprise : prise en charge par l'OPCO selon le niveau applicable. Tout éventuel reste à charge est communiqué avant la contractualisation.
- Résultats : parcours nouveau. Les indicateurs propres à SMUTNAG seront publiés dès qu'une première promotion permettra de produire des données consolidées et vérifiables.

Contacts et informations pratiques

Organisme	SMUTNAG
Siège social	154 rue Marcel Mérieux, 69007 Lyon
Lieu de formation	30 rue Pierre Lescot, 75001 Paris
Mise en situation	Brasserie Pastis, 87 boulevard Haussmann, 75008 Paris
Contact	contacts@pacala-formations.com
Déclaration d'activité	N° 84692293269 auprès de la DREETS Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Document mis à jour le 30 juillet 2026. Quatre promotions sont prévues chaque année, avec 20 places par promotion. Les jours exacts d'examen, les dates de début et les conditions contractuelles sont confirmés avant l'entrée en formation.