



Référentiel Officiel

Fourni par Educentre, le copilote des apprenants
et des professionnels de la formation

<https://educentre.fr>



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Serveur en restauration

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	1/36

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Serveur en restauration

Sigle du titre professionnel : SER

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement-

Code(s) ROME : G1803

Formacode : 42757, 42716

Date de l'arrêté : 20/08/2019

Date de parution au JO de l'arrêté : 29/08/2019

Date d'effet de l'arrêté : 07/01/2020

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	3/36

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RE comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	4/36

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel SER

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer, vérifier une addition et l'encaisser	03 h 40 min	Le candidat se présente à l'épreuve avec un tablier pour les travaux de mise en place et une tenue professionnelle propre et soignée pour le service. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus. Le candidat réalise la mise en place de son rang. Il accueille les clients, prend la commande et effectue le service à table des mets et des boissons pour deux et pour quatre couverts. Il prépare et encaisse les additions. Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
▪ Entretien technique	Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Mettre en place les différents types de buffet Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	00 h 30 min	L'entretien technique a lieu à l'issue de la mise en situation professionnelle. Le jury questionne le candidat sur sa prestation lors de la mise en situation professionnelle et complète l'évaluation des compétences « Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes », « Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table » et « Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés ». Il évalue les compétences « Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes » et « Mettre en place les différents types de buffet ».
▪ Questionnaire professionnel	Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	00 h 20 min	Le questionnaire peut être traité avant ou après la mise en situation professionnelle et l'entretien technique. Le candidat passe un test de compréhension orale, avec un outil numérique, en anglais professionnel correspondant au niveau A2 du cadre européen commun pour les langues. La présence d'un surveillant est requise.
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	5/36

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury s'assure, que le candidat possède <ul style="list-style-type: none"> · la compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ; · la connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	04 h 45 min	

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Elle comporte trois parties :

1^{re} partie : 1 h 20 min

Le candidat met en place et organise son rang en vue de réaliser le service d'une table de deux et de quatre couverts. Il prépare aux annexes les compléments de mise en place et le plateau de fromages.

2^e partie : 2 h 00

Le candidat

- accueille les clients et les accompagne à leur table ;
- présente et commente les cartes et menus. Il propose des ventes complémentaires ;
- prend la commande. Il l'enregistre à l'aide d'un outil numérique et la transmet aux différents services ;
- prépare et sert les boissons conformément à la commande des clients et au règles de service ;
- met en œuvre différents types de service selon les consignes. Il assure le suivi et le débarrassage de ses tables ;
- renseigne les clients sur la composition du buffet et réalise des découpes simples ;
- établit les additions de ses tables à l'aide d'une caisse enregistreuse. Il présente et encaisse les additions selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement.

3^e partie : 20 min

Le candidat débarrasse et range son rang.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	6/36

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Il comporte deux parties :

Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur

- le plan de nettoyage, les matériels d'entretien et les règles d'hygiène et de sécurité ;
- le réapprovisionnement des boissons ;
- les mises en place du buffet : la fiche fonction, le stockage des matières d'œuvre et boissons, la mise en place du matériel selon le type de buffet ;
- la procédure de réservation ;
- la commercialisation des produits: la connaissance des produits de restauration, les boissons et vins, les accords mets et vins, le vocabulaire professionnel, les tendances et habitudes alimentaires ;
- les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Informations complémentaires concernant le questionnaire professionnel :

Le candidat écoute des demandes de clients anglophones, représentatives de situations d'accueil, de procédure de réservation et de prise de commande dans un établissement de restauration, et renseigne une fiche de réponses à choix multiple.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	7/36

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Réaliser les travaux préalables au service en restauration					
Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes	Les travaux d'entretien sont réalisés conformément au plan de nettoyage de l'établissement Les matériels d'entretien sont utilisés à bon escient. Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes	La mise en place de la salle de restauration correspond aux consignes Le poste boissons est réapprovisionné en fonction des besoins affichés Les fromages sont découpés selon les règles d'usage Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées Les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire sont appliquées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mettre en place les différents types de buffet	Les matières d'œuvre et les boissons sont préparées et stockées conformément aux consignes. La mise en place est effectuée conformément aux consignes Les matériels sont disposés sur le buffet selon le thème Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande					
Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table	La procédure de réservation est respectée y compris en anglais La posture professionnelle est conforme aux règles de l'établissement Les formules d'accueil sont utilisées à bon escient y compris en anglais Les demandes du client sont comprises y compris en anglais Le client est accompagné et installé à sa table dans le respect des règles de bienséance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	8/36

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés	Les cartes et menus sont présentés et commentés y compris en anglais Les demandes du client sont comprises et reformulées y compris en anglais Les réponses correspondent à la demande du client y compris en anglais Des ventes complémentaires sont proposées La commande est fiable La commande est enregistrée à l'aide d'un outil numérique et transmise aux différents services	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser le service en restauration					
Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service	Les boissons préparées sont conformes à la commande du client Les boissons sont préparées selon les usages et les doses définies Les fiches techniques des cocktails sont respectées Le service du vin et des boissons est conforme aux règles de service Les boissons sont servies au plateau avec dextérité Les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire sont appliquées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer les différents types de service à table et au buffet	Les types de service sont assurés selon la consigne Le service et le suivi des tables sont assurés dans le respect des règles de la profession Le service et le débarrassage sont réalisés avec dextérité et discrétion Les renseignements concernant la composition du buffet sont exacts Les découpes simples sont effectuées avec méthode et dextérité Les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire sont appliquées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer, vérifier une addition et l'encaisser	La facture est établie sur une caisse enregistreuse selon la commande du client et les tarifs en vigueur. La note est vérifiée et présentée au client selon les règles de bienséance L'encaissement est réalisé selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement Le rendu monnaie est conforme à la somme due	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	9/36

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service	Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Préparer, vérifier une addition et l'encaisser Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration	Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Effectuer les différents types de service à table et au buffet Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Préparer, vérifier une addition et l'encaisser Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
Travailler en équipe en restauration	Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table Effectuer les différents types de service à table et au buffet Mettre en place les différents types de buffet Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Préparer, vérifier une addition et l'encaisser Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
Organiser ses activités au restaurant en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration	Effectuer les différents types de service à table et au buffet Mettre en place les différents types de buffet Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés
Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels en restauration	Effectuer les différents types de service à table et au buffet Mettre en place les différents types de buffet Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	10/36

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre SER

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 04 h 25 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Un jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.
Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

La présence d'un surveillant est requise pendant le questionnaire professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	11/36



REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Serveur en restauration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	13/36

CCP

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes	01 h 20 min	<p>Le candidat se présente à l'épreuve avec un tablier pour les travaux de mise en place.</p> <p>Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus.</p> <p>Le candidat met en place et organise son rang en vue du service d'une table de deux et de quatre couverts. Il prépare aux annexes les compléments de mise en place et le plateau de fromages.</p> <p>Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	<p>Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes</p> <p>Mettre en place les différents types de buffet</p> <p>Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes</p>	00 h 30 min	<p>L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Il comporte deux parties :</p> <p>Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur</p> <ul style="list-style-type: none"> · le plan de nettoyage, les matériels d'entretien et les règles d'hygiène et de sécurité ; · le réapprovisionnement des boissons ; · les mises en place du buffet : la fiche fonction, le stockage des matières d'œuvre et boissons, la mise en place du matériel selon le type de buffet ; · les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	15/36

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 50 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	16/36

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 50 min

Protocole d'intervention du jury :

Un jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	17/36

CCP

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table	00 h 30 min	<p>Le candidat se présente à l'épreuve avec une tenue professionnelle propre et soignée.</p> <p>Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus.</p> <p>Le candidat accueille les clients et les accompagne à leur table.</p> <p>Le candidat présente et commente les cartes et menus. Il propose des ventes complémentaires. Il prend la commande, l'enregistre à l'aide d'un outil numérique et la transmet aux différents services.</p> <p>Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table	00 h 30 min	<p>L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Il comporte deux parties :</p> <p>Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.</p> <p>Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur</p> <ul style="list-style-type: none"> · la procédure de réservation ; · la commercialisation des produits: la connaissance des produits de restauration, les boissons et vins, les accords mets et vins, le vocabulaire professionnel, les tendances et habitudes alimentaires.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	19/36

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnaire professionnel 	Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table	00 h 20 min	<p>Le questionnaire peut être traité avant ou après la mise en situation professionnelle et l'entretien technique.</p> <p>Le candidat passe un test de compréhension orale, avec un outil numérique, en anglais professionnel correspondant au niveau A2 du cadre européen commun pour les langues. Il écoute des demandes de clients anglophones, représentatives de situations d'accueil, de procédure de réservation et de prise de commande dans un établissement de restauration, et renseigne une fiche de réponses à choix multiple.</p> <p>La présence d'un surveillant est requise.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnement à partir de production(s) 	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		01 h 20 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	20/36

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 01 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Un jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

La présence d'un surveillant est requise pendant le questionnaire professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	21/36

CCP

Réaliser le service en restauration

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Préparer, vérifier une addition et l'encaisser Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet	02 h 00 min	Le candidat se présente à l'épreuve avec une tenue professionnelle propre et soignée. Le jury lui indique le rang qui lui est attribué et lui remet les cartes et menus. Le candidat prépare et sert les boissons conformément à la commande des clients et aux règles de service. Il met en œuvre différents types de service selon les consignes. Il assure le suivi et le débarrasage de ses tables. Le candidat renseigne les clients sur la composition du buffet et réalise des découpes simples. Le candidat établit les additions de ses tables à l'aide d'une caisse enregistreuse. Il présente les additions et les encaisse selon les modes de paiement en vigueur dans l'établissement. Le jury est présent en permanence pendant la mise en situation professionnelle.
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien technique 	Préparer, vérifier une addition et l'encaisser Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service Effectuer les différents types de service à table et au buffet	00 h 30 min	L'entretien technique se déroule à l'issue de la mise en situation professionnelle. Il comporte deux parties : Pendant 10 minutes, le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle. Pendant 20 minutes, à partir d'un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur <ul style="list-style-type: none"> • le vocabulaire professionnel ; • le service des boissons et des mets, à table et au buffet ; • la facturation ; • les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	23/36

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 30 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	24/36

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser le service en restauration

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 30 min

Protocole d'intervention du jury :

Un jury évalue 4 candidats maximum en simultané pendant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Sans objet

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	25/36

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Serveur en restauration

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	<p>Une salle de restaurant permettant à chaque candidat de servir une table de quatre et une table de deux couverts.</p> <p>Un office.</p> <p>Un espace bar.</p> <p>Un espace accueil-vestiaire clients.</p> <p>Un espace caisse-facturation.</p> <p>Un local plonge.</p> <p>Un passe cuisine.</p> <p>Un vestiaire candidat.</p>	<p>Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention.</p> <p>Conformément à la réglementation, les locaux dans lesquels sont distribuées les denrées alimentaires sont maintenus propres et en bon état d'entretien permanent.</p> <p>La superficie des locaux doit permettre à chaque candidat de travailler aisément.</p> <p>Les espaces de travail sont équipés de matériels représentatifs de l'environnement professionnel traditionnel, en quantité suffisante.</p>
Entretien technique	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Questionnaire professionnel	Un local fermé équipé de postes informatiques dotés de casques audio et reliés à une imprimante en réseau.	Sans objet.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	27/36

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	2	Tables	1	Deux tables sont attribuées à chaque candidat, une de quatre et une de deux couverts. Elles peuvent être rondes, rectangulaires ou carrées.
	6	Chaises	1	Sans objet
	1	Console ou table de service individuelle	1	Sans objet
	1	Guéridon	1	Sans objet
Machines	1	Table chaude (120 assiettes)	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée froid positif	4	Sans objet
	1	Cave à vin froid ventilé	4	Sans objet
	1	Machine à glaçons	4	Sans objet
	1	Machine à café (expresso 2 groupes)	4	Sans objet
	1	Bar réfrigéré avec évier et lave-verres	4	Sans objet
Outils / Outillages	1	Plateaux de service, supports de présentation, platerie, plateaux à fromage, vaisselle, assiettes, couverts, verres, tasses, sous-tasses, théières, couteaux de tranche, pelles à tartes, planches à découper, shakers, verres à mélange, carafes, dessous de carafe, seaux à vin, seaux à glaçons, corbeilles à pain. Serviettes cocktail, pailles, mélangeurs, pics en bois, ménages, moutardiers, doseurs, passoires à shaker, couteaux d'office, couteaux économe, zesteurs, ramasse miettes.	4	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	28/36

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Équipements	1	Poste informatique avec logiciel de restauration/facturation relié à une imprimante	4	Cet équipement est destiné à l'enregistrement des commandes et la facturation des additions-client.
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse à pharmacie de premier secours	4	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Boulangerie : petits pains individuels Fromages : 5 variétés AOC-AOP de familles différentes. Vins et eaux : vins blancs secs, moelleux. vins rouges légers, corsés. vins rosés. vin effervescent. eaux minérales, plates et gazeuses. Boissons : vermouth, gentiane, anisé, bitter, VDN-VDL, crèmes et liqueurs, eaux de vie blanches et brunes, bière, sirops, jus de fruits, sodas, cafés, thés, infusions. Épicerie et condiments : sel, poivre, sucre, cumin, sel de céleri, moutarde, tabasco, sauce Worcestershire, huile, vinaigre, lait. Fruits. Linge de restaurant : molletons ou bulgottes, nappes en tissu, serviettes de table en tissu ou non tissées. Linge destiné au personnel de salle : liteaux, torchons, essuie-verres. Gants alimentaires jetables. Produits d'entretien, lavettes de couleur, papier essuie-tout. Papier film et papier aluminium. Carnets de bon de commande.	4	Sans objet
Documentations	1	Cartes et menus de restaurant	1	Sans objet
Autres	1	Tenue professionnelle de service en restaurant composée, d'un pantalon noir avec ceinture noire ou d'une jupe noire, d'une chemise blanche, d'une cravate noire ou d'un nœud papillon noir, d'une paire de chaussettes noires ou de collants couleur chair, d'une paire de chaussures de ville fermées noires. Tablier d'office. Couteau limonadier ou sommelier. Stylo.	1	Apportés par le candidat

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	29/36

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Serveur en restauration est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

Serveur en restauration Arrêté du 24/03/2014		Serveur en restauration Arrêté du 20/08/2019	
CCP	Réaliser les travaux préalables au service en restauration	CCP	Réaliser les travaux préalables au service en restauration
CCP	Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande en français et en anglais	CCP	Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
CCP	Réaliser le service en restauration	CCP	Réaliser le service en restauration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	31/36

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
SER	RE	TP-00310	10	29/08/2019	01/07/2019	33/36

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

