



Vous maîtrisez des compétences du métier d'

SERVEUR/SERVEUSE RESTAURANT

Faites-les reconnaître dans un Centre de validation !

Après la réussite d'une épreuve de validation (mise en situation professionnelle), vos compétences seront reconnues officiellement par la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale.

Obtenez alors un ou plusieurs Titre(s) de compétence associé(s) au métier de serveur(euse) restaurant.

Le Titre de compétence est un document officiel qui atteste de votre maîtrise d'une partie de métier.

Vous pouvez l'utiliser pour augmenter vos chances de décrocher un job et pour accéder plus facilement à des formations.

Qu'est-ce que le métier "Serveur(euse) restaurant" ?

Appellations associées Serveur restaurant Définition du métier Le garçon restaurant : - note et organise les réservations ;

- assure la mise en place de la salle et des annexes ;
- accueille les clients et les conseille dans le choix des mets et des boissons ;
- prend les commandes et les transmet au personnel de buffet et/ou de cuisine ;
- présente et effectue le service des mets et des boissons ;
- établit les notes et encaisse les additions.

Comment obtenir un Titre de compétence ?

Pour faire valider vos compétences et obtenir un Titre de compétence, il vous faut réussir une épreuve de validation (mise en situation professionnelle).

Celle-ci est gratuite moyennant la demande et l'inscription préalable auprès du Centre de validation.

Qui peut se présenter à ces épreuves de validation ?

Toute personne (H/F) à partir de 18 ans, quelle que soit la manière dont elle a acquis ses compétences.

Titres disponibles

Assurer le service en salle

Quelles compétences seront vérifiées lors de l'épreuve?

Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes.

- Nettoyer (mastic) le matériel de salle et le mobilier.
- Disposer les tables, les chaises, le linge de table, les couverts, la vaisselle, le buffet.



- Décorer les tables.
- Disposer le matériel de service.
- Remplir les frigos de boissons (cave de jour, boissons tempérées).
- Effectuer la mise en place pour les apéritifs, les desserts et les cafés.
- Prendre note et organiser les réservations.

Accueillir les clients.

- Accueillir et installer le client.
- Conseiller le client.
- Enregistrer les commandes.
- Transmettre les commandes.

Effectuer le service.

- Préparer les boissons.
- Servir les boissons.
- Servir les mets y compris dans le cadre de banquets et petits déjeuners.
- Etablir la note et encaisser.
- Prendre congé du client.

Nettoyer et remettre en ordre.

- Desservir et débarrasser les tables (durant le service, en fin de service).
- Organiser le travail à l'office.
- Ranger le matériel de service, le linge, les décorations,...

Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

- Développer une communication appropriée.
- Entretenir un bon suivi avec le client.

Sur base de quels critères le jury jugera-t-il votre travail?

- La procédure de mise en place est respectée
- La communication est professionnelle, y compris dans une deuxième langue
- Les règles de prise de commande et d'établissement de la note sont respectées
- Le service est efficace



- Les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement, de rangement et de nettoyage sont appliqués

Durée de l'épreuve

L'épreuve dure 3h30 maximum, formalités d'accueil et lecture de consignes non-comprises.

Plus d'informations ?

Renseignez-vous !

En Région wallonne auprès d'un Carrefour Emploi Formation

- Carrefour Emploi Formation d'Arlon T. 063 67 03 32
- Carrefour Emploi Formation de Charleroi T. 071 23 05 03
- Carrefour Emploi Formation de Huy T. 085 27 41 31
- Carrefour Emploi Formation de La Louvière T. 064 23 90 50
- Carrefour Emploi Formation de Marche-en-Famenne Tél 084 24 58 61
- Carrefour Emploi Formation de Liège T. 04 254 57 42
- Carrefour Emploi Formation de Mons T. 065 38 21 00
- Carrefour Emploi Formation de Mouscron T. 056 85 51 50
- Carrefour Emploi Formation de Namur T. 081 48 67 07
- Carrefour Emploi Formation de Brabant Wallon T. 067/ 88 42 40
- Carrefour Emploi Formation de Tournai T. 069 88 11 00
- Carrefour Emploi Formation de Verviers T. 087 59 03 00

N° vert du Forem : 0800/93 947

www.leforem.be

En Région bruxelloise auprès de Bruxelles Formation Carrefour

T. 0800 555 66

Vous souhaitez vous inscrire en tant que candidat ?

Vous connaissez suffisamment le métier de Serveur(euse) restaurant ainsi que ses exigences.

Vous disposez d'assez d'informations sur la manière dont vos compétences vont être évaluées.



Prenez rendez-vous !

Aux Centres de validation de :

- Centre de validation Bruxellois des métiers de l'Horeca - site : CdR Horeca - 02/550 00 10
- Centre de validation Bruxellois des métiers de l'Horeca - site : CERIA - 02/550 00 10
- Centre de validation Bruxellois des métiers de l'Horeca - site : EFP - 02/550 00 10
- Centre de validation des compétences de l'EPS Huy-Waremme - 04/279.37.37
- Centre Epicuris - 085 / 60 58 00
- Centre IFAPME de Charleroi - 071/ 28 10 36
- Horeca Formation Wallonie - 081/14.01.99

