VALIDATION des COMPÉTENCES

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 ?

VALIDATION des COMPÉTENCES

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 suffi samment 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 - 02/550 00 10
- Centre de validation des compétences de l'EPS Huy-Waremme - 04/279.37.37
- Centre Epicuris - +32 484 45 05 67
- Centre IFAPME de Charleroi - 0476/968117
- Horeca Forma Wallonie - 081/72.18.84

FSE UNION EUROPEENNE · Wallonie · FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES · Francophones Bruxelles

LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN ET LES AUTORITÉS PUBLIQUES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR