

1. Intitulé du certificat

« Assurer le service en salle (restaurant) » (SERV1) associé au métier garçon/serveur restaurant

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

De zaalbediening verzekeren (SERV1) gekoppeld aan het beroep van kelner/kelnerin restaurant

Sicherstellen des Restaurantservice (SERV1) verbunden mit dem Beruf der Restaurantfachkraft

Providing dining room services (SERV1) related to the profession of restaurant waiter/waitress

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Éléments de compétences acquis

Le titulaire de l'attestation de compétences est capable de :

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.

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

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.

⁽¹⁾ Rubrique facultative

(¹) Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs. Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int> © Communautés européennes 2002

Version Octobre 2010

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur

Consortium de la validation des compétences, service public
Rue de Stalle 67
1180 Bruxelles
Tel. 00.32.2. 371.74.40
www.validationdescompetences.be

Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat

Les gouvernements de la Région wallonne, la Communauté française et la Commission communautaire française de la Région Bruxelles-Capitale

Niveau (national ou international) du certificat

Système de notation / conditions d'octroi

Evaluation binaire : **OK / NOK**

Accès au niveau suivant d'éducation/de formation

§4 Le Titre de compétence donne droit à l'accès aux formations organisées au sein des établissements de l'Enseignement de Promotion Sociale ainsi que des centres de formation des Entités, du Forem et de « Bruxelles Formation », lorsque les compétences visées par le Titre constituent une condition d'accès à ces formations, conformément aux règles en vigueur au sein de ces institutions.

Le Titre de compétence donne lieu à la prise en compte automatique des compétences validées pour l'accès aux épreuves sanctionnées par les certificats scolaires délivrés par les Communauté française conformément aux dispositions du décret du Conseil de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion Sociale, et sous réserve des conditions de durée de validité prévues, dans le cadre du cursus scolaire, pour certaines compétences.

Accords internationaux

Néant

Base légale

Accord de coopération relatif à la validation des compétences dans le champ de la formation professionnelle continue (24 juillet 2003)

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnus

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation		
Apprentissage en contexte professionnel		
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	100 %	Durée de l'épreuve de validation : 3h30

Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat

Niveau d'entrée requis

Information complémentaire

www.validationdescompetences.be

www.europass.cedefop.europa.eu