

Brochure n° 3275

**Convention collective nationale**

IDCC : 1790. – **ESPACES DE LOISIRS,  
D'ATTRACTIONS ET CULTURELS**

---

**AVENANT N° 32 DU 19 JUIN 2009**  
**RELATIF AU CQP « SERVEUR EN RESTAURATION »**

NOR : *ASET0950758M*

IDCC : 1790

---

Les partenaires sociaux sont convenus de conclure un accord portant sur la reconnaissance du certificat de qualification professionnelle (CQP) de serveur en restauration et de le valoriser au travers de la grille de classification.

Conscients des enjeux que représente la formation pour la branche professionnelle des parcs de loisirs et d'attractions, les parties confirment leur volonté de reconnaître la qualification acquise par l'expérience professionnelle, complétée de sessions de formation dans un souci permanent d'avoir un personnel compétent et qualifié pour mieux répondre aux besoins et exigences du public.

Ce certificat de qualification professionnelle est inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), l'arrêté a été publié au *Journal officiel* le 18 novembre 2005.

Cet avenant a pour objet de fixer la reconnaissance du certificat de qualification professionnelle au travers de la grille de classifications et de rémunérations.

**Article 1<sup>er</sup>**

La commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation (CPNEF) de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (CCNELAC) du 5 janvier 1994 reconnaît le dispositif du CQP « Serveur en restauration » de la branche hôtelière (ADEFIH) annexé ci-après.

## **Article 2**

Les partenaires sociaux s'accordent sur le placement du certificat de qualification professionnelle « Serveur en restauration » au niveau II, coefficient 175, de la grille de classifications de la convention collective.

## **Article 3**

Le présent accord, conclu à durée indéterminée, entrera en vigueur après son dépôt à la direction des relations du travail. L'entrée en vigueur du présent accord est soumise à l'absence d'opposition des organisations syndicales non signataires majoritaires en nombre dans un délai de 15 jours à compter de sa notification.

## **Article 4**

Les signataires du présent accord demandent son extension à toutes les entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale des espaces de loisirs, d'attractions et culturels sur l'ensemble des départements français, y compris les DOM.

Fait à Paris, le 19 juin 2009.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

### **Organisations patronales :**

SNELAC ;  
SNDLL.

### **Syndicats de salariés :**

CFTC ;  
FS CFDT ;  
CGT-FO ;  
INOVA CFE-CGC ;  
FCS CGT.

## ANNEXE

---

### **Certificat de qualification professionnelle « Serveur en restauration »**

*Autorité responsable de la certification* : association pour le développement de l'emploi et de la formation dans l'industrie hôtelière.

*Modalités d'élaboration des références* : CPNE de l'industrie hôtelière.

*Qualité du signataire de la certification* : président de l'ADEFIH.

*Niveau et/ou domaine d'activité* : 3292, hôtels, cafés, restaurants (HCR).

Code NSF : 334t, réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

#### *Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis :*

Le serveur exerce dans des établissements de restauration où s'effectue un service à table. Le contact avec les différentes clientèles est permanent. L'activité s'exerce debout, implique des allées et venues et de multiples manutentions.

Les activités principales du serveur en restauration sont :

- la mise en place de la salle ;
- l'accueil de la clientèle ;
- la prise de commande et le service ;
- l'établissement et la présentation de la note, l'encaissement.

Les capacités attestées concernent l'exercice en autonomie des activités suivantes :

- la mise en place de la salle : nettoyer les locaux et le matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, préparer les tables et les consoles de service ;
- l'accueil de la clientèle : accueillir, prendre en charge les vestiaires, installer les clients, présenter les cartes ;
- la prise de commande : connaître les produits et l'état des stocks pour conseiller la clientèle dans ses choix, établir une commande manuscrite ou électronique claire en notant les particularités (cuisson, régimes...), transmettre la commande en cuisine ;
- le service : assurer le déroulement du service en lien avec la cuisine, veiller à ce que tous les convives d'une même table soient servis en même temps, adapter le déroulement du service en fonction de l'ordre d'arrivée des clients, du type de commande et des demandes spécifiques ;
- les formalités de départ de la clientèle : établir et présenter les additions, effectuer et vérifier les opérations d'encaissement, raccompagner les clients, remettre les vestiaires et la carte de l'établissement.

*Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat :*

Le serveur en restauration exerce le plus souvent dans des établissements de petite taille. Il travaille seul en autonomie ou sous la direction d'un responsable. Le plus souvent il assure seul la responsabilité de son rang, mais peut dans certains cas être assisté d'un commis de salle.

Pour cet emploi, les dénominations les plus courantes sont serveur, serveuse ou garçon de restaurant.

Codes des fiches ROME les plus proches : 13222.

*Modalités d'accès à cette certification :*

Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP est composé de 7 modules déclinés en compétences observables :

- mise en place de la salle ;
- accueil de la clientèle ;
- prise de commande des repas ;
- service en salle de repas ;
- relation avec la clientèle ;
- gestion du service en salle ;
- gestion des formalités de départ de la clientèle.

Au minimum 80 % des compétences de chaque module doivent être validées pour que le CQP soit délivré.

L'évaluation est menée en continu sur le lieu de travail par le tuteur et le formateur référent.

Validité des composantes acquises : an.

| CONDITIONS D'INSCRIPTION<br>à la certification                   | OUI | NON | COMPOSITION DES JURYS                                     |
|--|-----|-----|---|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant |     | X   |   |
| En contrat d'apprentissage                                       |     | X   |   |
| Après un parcours de formation continue                          | X   |     | Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes |
| En contrat de professionnalisation                               | X   |     | Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes |
| Par candidature individuelle                                     |     | X   |   |
| Par expérience   | X   |     | Jury national paritaire composé au minimum de 4 personnes |

*Base légale :*

Référence arrêté création (ou date du 1<sup>er</sup> arrêté d'enregistrement) : arrêté du 15 octobre 2005 publié au *Journal officiel* du 18 novembre 2005 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles.

Enregistrement pour 5 ans, avec effet au 18 novembre 2005, jusqu'au 18 novembre 2010.

Références autres :

Décision de la CPNE/IH du 12 juin 2002.

Inscription du CQP au niveau 2, échelon 2.

*Pour plus d'informations :*

Statistiques :

10 CQP sont en moyenne délivrés chaque année.

Autres sources d'information : <http://www.adejih.org>

Lieu de certification : CPNE/IH – ADEFIH, 22, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Lieux de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur : 38 organismes sont accrédités par la CPNE/IH pour dispenser la formation préparatoire.