



SERVEUR

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

Les diplômes

CAP RESTAURANT	
CAP SERVICE EN BRASSERIE-CAFÉ	
CQP SERVEUR EN RESTAURATION	
CQP RECAPE	Reconnaissance Aptitude à l'Emploi
BP RESTAURANT	pour les titulaires du CAP RESTAURANT, CAP SERVICE EN BRASSERIE-CAFÉ ou du BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION dominante : production de services.

Descriptif

Le serveur en Café-Brasserie assure l'accueil du client et met en oeuvre les autres étapes de la vente jusqu'à l'encaissement. Il entretient les locaux et les équipements. Il participe à l'approvisionnement et au stockage des marchandises. Il assure la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques et des mets dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le serveur en restauration assure également l'accueil du client, il prend les commandes, tout en conseillant dans le choix des plats. Il s'occupe du service, effectue les préparations devant les clients (découpage, flambage, ...) Avant et après le service, il veille à la mise en place des tables et des couverts.

Le titulaire du BP RESTAURANT peut occuper des postes à responsabilité dans les entreprises de restauration classique de toutes tailles et de toutes catégories. Il peut postuler à un emploi de maître d'hôtel.

Profil

Le métier de serveur en restauration demande une bonne résistance physique. Il doit s'adapter à des horaires décalés, notamment en période de forte affluence de la clientèle. Il doit faire preuve de réactivité et d'organisation. Il peut être amené à travailler en fin de semaine, les jours fériés et en saison. Il peut aussi recevoir une clientèle française et étrangère, ce qui implique une connaissance pratique d'une langue étrangère.

Un titulaire du CAP RESTAURANT, du CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ ou du BEP MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION dominante production de services, peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle et jouer la polyvalence en préparant un CAP CUISINE en 1 an, ou intégrer la formation BP RESTAURANT.

Les possibilités d'évolution de carrière sont importantes au sein de ce secteur très porteur, et en manque de personnel qualifié en France comme à l'étranger.

CAP

RESTAURANT

910 heures

- Travaux Pratiques
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.
- Prévention - Santé - Environnement
- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

CAP

SERVICES EN
BRASSERIE - CAFE

910 heures

- Travaux Pratiques
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.
- Prévention - Santé - Environnement
- Technologie
- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

CQP

SERVEUR EN
RESTAURATION

910 heures
6 mois à 2 ans

Module 1 : Pratique professionnelle
Module 2 : Technologies appliquées
Module 3 : Réglementation

BP

RESTAURANT

980 heures

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Gestion appliquée
- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Anglais
- Sciences alimentaires

« Ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est le contact avec la clientèle. À chaque service, je fais tout mon possible pour que mes clients passent un agréable moment et se détendent. Que ce soit pour un important dîner d'affaire ou une demande en mariage, une relation subtile se tisse entre le serveur et ses clients au cours du repas. Le plus appréciable est la satisfaction de la clientèle habituée, elle reconnaît la qualité de notre travail et pour moi c'est une belle récompense. »
Sophie, serveuse en restauration