



Le Serveur en hôtel, café, restaurant

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie: la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromages, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie : il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en hôtel, café et restaurant doit être capable :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère,
- Réaliser des prestations de services en hôtel-café-brasserie-restaurant, et de mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Participer à la commercialisation des prestations,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur : sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) :

- PSE
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante (Anglais)

Enseignements techniques et professionnels (440h) :

Pratique Professionnelle / Technologie / Sciences Appliquées / Gestion Appliquée / Chef d'oeuvre

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise)



Campus

Dinan - Auceleuc - Ploufragan
Quimper - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Commercialisation et services en hôtel, café et restaurant
Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation

Entreprises conseillées

- Restaurant ouvrier
- Restaurant traditionnel
- Brasserie, bistro
- Complexe hôtelier
- Restaurant gastronomique

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : Épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus)
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'Apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

- BP Arts du Service et de la Commercialisation
- BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

Perspectives professionnelles

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

