



Le serveur

Le serveur en hôtel, café et restaurant assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace, et de gérer les paiements des clients.

Objectifs de la formation

La formation CAP Commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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

Blocs de compétences

RNCP38424BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

RNCP38424BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

RNCP38424BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

RNCP38424BC04 - Mathématiques et physique - chimie

RNCP38424BC05 - Éducation physique et sportive

RNCP38424BC06 - Prévention - santé - environnement

RNCP38424BC07 - Langue vivante étrangère

RNCP38424BC08 - Langue vivante (facultatif)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Dinan-Aucealeuc | Saint-Brieuc - 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.



Validation

CAP Commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38424

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424>



Durée

A minima 800h - Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

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

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

90,8% Taux de réussite aux examens**

82,3% Taux de satisfaction**

85,7% Taux d'insertion*** dont 37,1% en poursuite d'études***

30,7% Taux de rupture**


**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
Capacité à mémoriser
Capacité à travailler en équipe
Bonne résistance physique
Capacité d'adaptation
Aisance relationnelle


**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Restaurant ouvrier
Restaurant traditionnel
Brasserie, bistrot
Complexe hôtelier
Restaurant gastronomique
Nous consulter


MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et / ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques


MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources


POURSUITES D'ÉTUDES
Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.


PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Valet de chambre
- Employé d'étage
- Serveur
- Garçon de café


**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES
EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne 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.


NOUS CONTACTER
CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10