



*Un métier
pour votre avenir*

**Serveur(euse)
Responsable
de salle**



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation
d'Apprentis

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 fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il/elle 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.

Qualités requises

Une hygiène irréprochable, Une excellente présentation. Une résistance physique (station debout, nombreuses allées et venues). La vivacité, la mémoire et la disponibilité. La convivialité, l'écoute de la clientèle. La courtoisie, discrétion, bonne expression orale. Maîtrise de langues étrangères

Emploi

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant est capable de :

- 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 mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la commercialisation des prestations ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

Le serveur peut exercer au sein de toutes les formes de restaurants (restaurant gastronomique, de chaînes, d'entreprise, à caractère familial,...). Le premier poste occupé sera celui de commis de restaurant, puis selon l'évolution personnelle : chef de rang, maître d'hôtel ...

Promotion / Évolution

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP est en capacité d'exercer les métiers suivants : Serveur(se) en café brasserie, Serveur(se) en restaurant, Responsable de salle ou de comptoir, Service au bar, Serveur(se) d'étage. Une poursuite d'étude avec le Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration permettra de vous orienter sur des postes avec d'avantage de responsabilités

Conditions d'accès à la formation

En contrat d'apprentissage : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

En formation continue ? En contrat de professionnalisation :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

SEINE-MARITIME



Centre de Formation
d'Apprentis

3 SITES DE FORMATION

ROUEN SIMONE VEIL

2 rue César Franck - 76000 Rouen

✉ cfarouen@cma76.fr

DIEPPE EUGÉNIE BRAZIER

ZI Rouxmesnil Bouteilles

Zone marron - BP 701

76206 Dieppe Cedex

✉ cfadieppe@cma76.fr

LE HAVRE

78-79 rue Hilaire Colombel

76600 Le Havre

✉ cfalehavre@cma76.fr



FORMATIONS PROPOSÉS

Boulangerie

Pâtisserie

Chocolaterie

Boucherie

Charcuterie-traiteur

Poissonnerie

Cuisine

Métiers du Commerce

et de la Vente

Commercialisation

et services en HCR

Fleuristerie

Coiffure

☎ 02 35 06 38 88

www.cfacma76.fr ou  [cfacma76](https://www.facebook.com/cfacma76)



Préinscription en ligne :
www.cma76.fr/preinscription