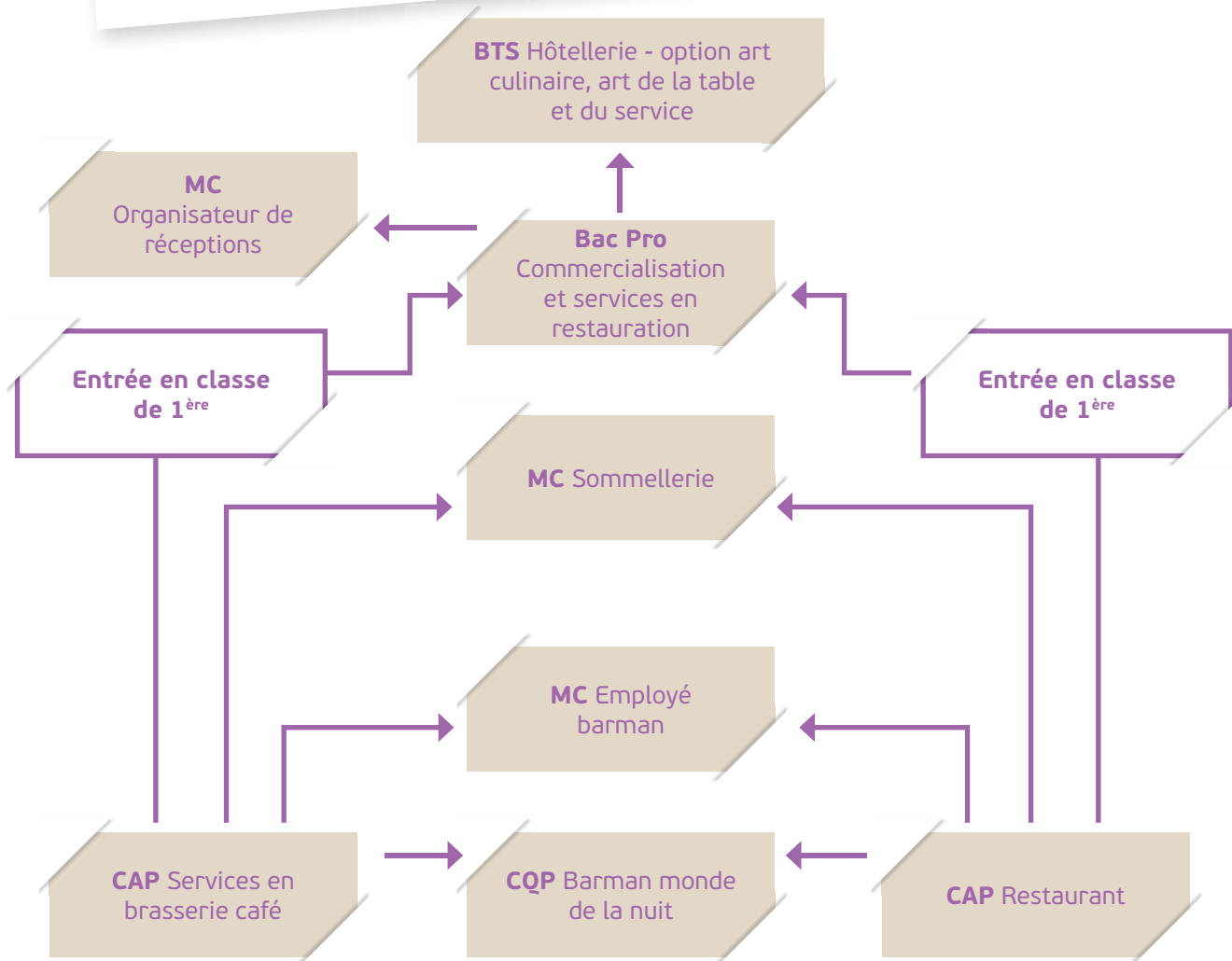




SERVICE EN RESTAURATION

Passerelle vers : les métiers de l'alimentation

LE SERVEUR EN RESTAURATION doit adapter sa prestation à des contextes professionnels et des clientèles diversifiés. Les techniques mises en œuvre doivent sembler naturelles pour le client. Une bonne mémoire, de la dextérité, beaucoup de discrétion, le sens de la relation, la connaissance d'une ou plusieurs langues étrangères sont les atouts maîtres de ce professionnel.



Possibilités de parcours individualisés

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CQP : Certificat de Qualification Professionnelle
MC : Mention Complémentaire
Bac Pro : Bac Professionnel
BTS : Brevet de Technicien Supérieur



SERVICE EN RESTAURATION

CAP Restaurant

2*
ans

Le titulaire du CAP Restaurant est capable de :

- ➔ maîtriser les techniques qui doivent apparaître simples et naturelles pour le client ;
- ➔ montrer de l'aisance dans le travail, la recherche du bien-être de la clientèle ;
- ➔ connaître une langue étrangère.

* 1 an après un autre CAP ou pour les profils spécifiques



CAP Services en brasserie café

2*
ans

Le titulaire du CAP Services en brasserie café est capable de :

- ➔ participer à l'approvisionnement et au stockage des marchandises ;
- ➔ assurer la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques et des mets dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- ➔ entretenir les locaux et équipements ;
- ➔ accueillir le client et mettre en œuvre les autres phases de la vente jusqu'à l'encaissement ;
- ➔ s'adapter à un rythme de travail rapide ;
- ➔ posséder un geste sûr et élégant tant au bar qu'en salle ou en terrasse.

* 1 an après un autre CAP ou pour les profils spécifiques



MC Employé barman

1
an

Le titulaire de la MC Employé barman est capable de :

- ➔ maîtriser la connaissance des boissons et le service en bar ;
- ➔ connaître les différentes catégories de boissons, alcool et spiritueux nationaux et étrangers ;
- ➔ assurer la mise en place du bar, la préparation des boissons et le service d'une clientèle française et étrangère.

* 1 an après un autre CAP ou pour les profils spécifiques





MC Sommellerie

1
an

Le titulaire de la MC Sommellerie est capable de :

- ➔ maîtriser la connaissance et la commercialisation des boissons et tout particulièrement du vin ;
- ➔ connaître les différentes catégories de boissons, la gestion et l'entretien d'une cave dans son environnement législatif, culturel et géographique.



BAC Pro Commercialisation et services en restauration

3*
ans

Le titulaire du BAC Pro Commercialisation et services en restauration est capable de :

- ➔ gérer les relations clientèles de la réservation à la facturation ;
- ➔ organiser et assurer le service en restauration ;
- ➔ animer une équipe ;
- ➔ gérer les achats et les stocks ;
- ➔ respecter les règles en vigueur notamment d'hygiène.



* 2 ans après un CAP

MC Organisateur de réceptions

1
an

Le titulaire de la MC Organisateur de réceptions a la double compétence cuisine et service en salle. Il est capable de :

- ➔ coordonner les activités et les prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration ;
- ➔ négocier avec les prestataires et les clients ;
- ➔ rechercher de nouveaux produits, mets...



BTS Hôtellerie - option art culinaire, art de la table et du service

2
ans

Le titulaire du BTS Hôtellerie - option art culinaire, art de la table et du service est capable de :

- ➔ mettre en œuvre les différents types de productions culinaires ;
- ➔ assumer la responsabilité d'un service de restauration ;
- ➔ fidéliser et développer la clientèle ;
- ➔ diriger, former et animer une équipe ;
- ➔ s'assurer du respect des règles en vigueur notamment en hygiène et sécurité.
- ➔ maîtriser la gestion d'une entreprise ;
- ➔ gérer une structure hôtelière.



CQP Barman du monde de la nuit

10
mois

Le titulaire du CQP Barman du monde de la nuit est capable de :

- ➔ réceptionner et stocker les marchandises ;
- ➔ contrôler et mettre en place les affichages obligatoires ;
- ➔ accueillir et créer l'ambiance, conseiller le client dans les choix de boissons, créer des cocktails ;
- ➔ facturer et encaisser ;
- ➔ détecter les comportements à risques, repérer les conduites addictives.



CFA de la CMA du Morbihan

Boulevard des Iles
BP 311 - 56008 Vannes cedex
02 97 63 95 10
cfa@cma-morbihan.fr

CFA de la CMA des Côtes d'Armor

Campus de l'Artisanat et des Métiers
Le Tertre de la Motte
CS 90051 - 22440 Ploufragan
02 96 76 27 27
cfa.ploufragan@cma22.fr

CFA de la CMA du Finistère

24 route de Cuzon - CS 21037
29196 Quimper Cedex
02 98 76 46 35
cfa@cma29.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat
Bretagne