

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (SERVEUR)

Formation
éligible au
CPF



Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de serveur/serveuse en café brasserie et restaurant

Contenus

Modalités de recrutement : tests de positionnement et entretien de motivation
Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réapprovisionnement des stocks, rédaction des bons de commande internes, rangement des espaces de travail – Préparation et entretien de la salle – Accueil du client, commercialisation de la prestation – Service : mise en place, service des mets et boissons – Facturation / Encaissement – Technologie de service – Hygiène alimentaire HACCP
Domaines généraux : – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Sciences – Anglais Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir une bonne condition physique et résistant à une station debout prolongée
Apprécier le travail en équipe
Accepter de travailler en horaires décalés

Public concerné

Validation

Diplôme Education Nationale Niveau 3
Accessible par la VAE et le CPF de Transition

code RNCP ou RS

RNCP38424

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 21-12-2023

Débouchés et poursuites d'études

DÉBOUCHÉS : Entreprises de restauration commerciale, traditionnelle, gastronomique, cafés- brasseries, hôtels, villages de vacances, résidences médicalisées...

POURSUITE D'ÉTUDES :

Une spécialisation en 1 an par une mention complémentaire : sommellerie, barman, accueil-réception

Une spécialisation en 2 ans par un Brevet Professionnel : BP gouvernante ou BP restaurant

Un approfondissement et un élargissement des connaissances par un Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans