



CAP Services en brasserie-café



RESTAURATION

SERVICES EN
BRASSERIE-CAFÉ

Le diplôme

L'apprenti est présenté à l'examen d'Etat du CAP Services en brasserie-café à l'issue de la deuxième année de formation. Il reçoit, en outre, le certificat professionnel de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines délivré conjointement avec l'entreprise d'accueil, s'il a obtenu des résultats satisfaisants pendant les deux années de formation et s'il a passé avec succès les épreuves du CAP Services en brasserie-café.

Les objectifs de la formation

La formation permet d'intégrer directement la vie professionnelle. A l'issue de sa formation, l'apprenti est capable d'assurer l'accueil des clients, de prendre les commandes et d'effectuer le service au bar, dans la salle ou en terrasse. Il s'occupe également des approvisionnements nécessaires au service des boissons et connaît parfaitement la législation concernant les débits de boissons.

La promotion interne est largement pratiquée dans le métier.

Le titulaire du CAP Services en brasserie-café peut également poursuivre ses études.

Perspectives professionnelles

- Serveur, limonadier, garçon de café
- Chef de rang
- Maître d'hôtel, après un temps d'adaptation et en fonction de l'expérience professionnelle et de la motivation

Secteurs d'activité

Le titulaire du CAP Services en brasserie-café peut exercer son activité dans des établissements de restauration titulaires d'une licence IV.

Partenaires

Restaurateurs du Val-d'Oise, de Paris et d'Ile-de-France.

Déroulement de la formation

La formation se déroule sur 2 ans, sur le mode d'alternance école-entreprise, dont 16 semaines de cours (1092 heures sur 2 ans) à l'IFA.

Conditions légales

- A partir de 16 ans dans l'année d'inscription (ou 15 ans à l'issue d'une classe de 3^{ème}) et jusqu'à 25 ans
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité

Modalités d'inscription

A partir du dossier scolaire et entretien de motivation.

Pré-requis

- Etre issu d'une classe de 3^{ème}, de 4^{ème} ou de CPA
- Aimer travailler en équipe
- Avoir une bonne présentation et le sens du contact
- Etre organisé et avoir une bonne mémoire
- Avoir une bonne résistance physique
- Etre conscient des exigences professionnelles : les rythmes de travail sont décalés par rapport aux habitudes de vie en général. L'activité est au plus fort quand les autres sont à table ou en congés

Contact

Secrétariat
01 34 05 17 60

IFA de la Restauration

55, rue Jean-Jacques Rousseau
95210 Saint-Gratien

www.ifa-restauration.fr

Rémunération et contrat de travail

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète, dispensée pour partie en entreprise et pour partie au CFA.

Sous réserve de dispositions conventionnelles ou contractuelles plus favorables, l'apprenti perçoit un salaire dont le montant varie en fonction de son âge et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet de l'apprentissage. Cette rémunération est calculée sur un pourcentage du SMIC variable de 25% à 78%.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat d'apprentissage.

(source dictionnaire permanent social 2008)



Cette formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat de professionnalisation.

Programme de la formation

2 jours de travaux pratiques
et 3 jours d'enseignement général :

- Travaux pratiques au bar, en terrasse et de restaurant
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Vie sociale et professionnelle
- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Gestion/Economie/Législation

Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Accueil du client en salle, en terrasse, ou au comptoir et conseil sur le choix des plats et des boissons
- Service en activité limonade (comptoir) et en activité brasserie (salle)
- Remise en ordre de la salle avant et après le service
- Respect de la législation concernant les débits de boissons

Poursuite d'études

- Mention complémentaire sommellerie ou barman
- Brevet professionnel Restaurant
- Bac pro Restauration

Tout sur les écoles
du groupe CCIV
www.ecoles.versailles.cci.fr