

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.49.63.42.42



SERVEUR (EUSE) EN BRASSERIE



10 BONNES RAISONS DE CHOISIR LE CEFAA

Les locaux modernes et spacieux
L'environnement propice au travail
L'alternance 15 jours / 15 jours
Les activités culturelles, sportives et les animations tout au long de l'année
Les sorties pédagogiques
La disponibilité des formateurs
Les cours de soutien individualisés
Le suivi personnalisé en centre et en entreprise
La possibilité d'être hébergé pendant les périodes en centre
Les séjours à l'étranger

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : CONTACT@CEFAA.NET

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE
L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET



CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

LE MÉTIER :

CONVIVIALITÉ ET AUTONOMIE

- ◆ Assurer l'accueil de la clientèle
- ◆ Vendre et servir efficacement les mets et boissons de la brasserie.
- ◆ Assurer le renouvellement des tables tout au long du service.
- ◆ Entretenir le bar, la salle et la terrasse de la brasserie.
- ◆ Effectuer le service des boissons chaudes et froides, au bar en salle ou en terrasse.

LA FORMATION :

- ◆ CAP Serveur en Brasserie Café
- ◆ MC Barman



Qualités requises

- ◆ Sens des relations humaines et commerciales
- ◆ Résistance physique
- ◆ Sens de l'observation et mémoire
- ◆ Propreté et hygiène
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir.

Evolution possible

Après une solide expérience professionnelle, le serveur en brasserie pourra évoluer vers des postes de limonadier, chef de rang ou de maître d'hôtel.

Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



Formations proposées

CAP SERVEUR EN BRASSERIE CAFÉ

| | |
|------------------------------|---|
| CONTRAT : | Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation |
| RYTHME : | 2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA |
| DURÉE : | 2 ans (2 x 525 heures) |
| CONDITIONS D'ACCÈS : | Avoir entre 16 et 25 ans être issu de 4 ^{ème} ou 3 ^{ème} |
| MATIÈRES ENSEIGNÉES : | |
| Pratique café brasserie | Technologie |
| Sc. Appl. aux équipements | Sc. Appl. à l'alimentation et à l'hygiène |
| Vente et commercialisation | Mathématiques |
| Français | Histoire-géographie |
| Législation | Prévention Santé Environnement |
| Anglais | Informatique |
| EPS. | |

ÉVOLUTION POSSIBLE EN MC BARMAN SOUS RÉSERVE D'UN INTÉRÊT
POUR LES LANGUES (ANGLAIS)

MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN

| | |
|------------------------------|---|
| CONTRAT : | Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation |
| RYTHME : | 2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA |
| DURÉE : | 1 an (525 heures) |
| CONDITIONS D'ACCÈS : | Avoir entre 18 et 25 ans, être titulaire au minimum d'un CAP Café Brasserie ou d'un CAP restaurant. |
| MATIÈRES ENSEIGNÉES : | |
| Pratique | Technologie |
| Législation | Connaissance des boissons |
| Vente et commercialisation | Anglais |
| Informatique. | |
| DATES D'INSCRIPTION : | A partir du mois de janvier |