



## Lieux de formation

Dinan-Auceleuc | Saint-Brieuc - Ploufragan  
Quimper | Vannes

## Le serveur

Le serveur en hôtel, café et restaurant assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace, et de gérer les paiements des clients.

## Objectifs de la formation

La formation CAP Commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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 de mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Participer à la commercialisation des prestations,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA,
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

CAP Commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 800h - Parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**90,6 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**81,3 %** Taux de satisfaction\*\*

**91,7 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 25% en poursuite d'étude\*\*

**29,2 %** Taux de rupture\*\*

## QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation  
Capacité à mémoriser  
Capacité à travailler en équipe  
Bonne résistance physique  
Capacité d'adaptation  
Aisance relationnelle

## ENTREPRISES CONSEILLÉES

Restaurant ouvrier  
Restaurant traditionnel  
Brasserie, bistrot  
Complexe hôtelier  
Restaurant gastronomique  
Nous consulter



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



## MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources



## POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de notre CMA Formation Bretagne

- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restaurant
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Valet de chambre
- Employé d'étage
- Serveur
- Garçon de café

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



## NOUS CONTACTER

### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

### CMA FORMATION FOGÈRES

cmaformation-fogeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10