



## Le serveurur

Le serveurur 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 serveurur 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'oeuvre

## Modalités d'organisation

Par année de formation

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



## Campus

Dinan-Aucaleuc - Ploufragan  
Quimper - Vannes



## 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.



## Durée

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



## Validation

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



## Type de contrat

Alternance



## Frais 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 & profils 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

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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.

## 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 campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- 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 CFA

- 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](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

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

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

