

Serveur en restauration - CAP Commercialisation et Services en Café, Hôtel, Restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
COUSIN
05.59.98.50.50
acousin@infa-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : - Étude et analyse de votre dossier de candidature, - Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses. Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation: - Maîtrise des savoirs de base, - Comprendre des consignes écrites et orales, - Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions).

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Serveur en restauration (H/F) ? Le rôle principal d'un serveur en restauration, c'est de gérer l'accueil et le service des clients en salle pendant leur repas. Avant le service il participe au nettoyage de la salle, vérifie la propreté du matériel et dresse la table. A l'arrivée des clients, le serveur les conseille et prend leurs commandes qu'il apporte en cuisine. Puis il fait le service jusqu'à l'encaissement et au débarrassage de la table. A l'issue de cette formation, vous saurez gérer un service, de l'accueil à l'encaissement, et faire preuve de professionnalisme, de courtoisie et d'adaptabilité à l'égard de la clientèle. Les différentes compétences et qualités attendues dans ce métier ? La connaissance des produits et appellations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'écoute, le sourire et le dynamisme, Il est important d'apprécier le travail en équipe et d'avoir le sens de l'organisation. Dans le cadre de votre travail, vous êtes en contact permanent avec les clients et devez faire preuve d'autonomie, être à l'écoute et savoir réagir aux remarques positives ou négatives. Cela implique aussi une gestion du stress et le respect des consignes édictées par l'établissement (tenue du travail par exemple) où vous êtes en poste. Compétences et aptitudes visées : - Faire preuve d'autonomie dans votre travail - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Travailler en équipe - Assurer la satisfaction des clients - Suggérer des accords mets et vins - Proposer un accueil de qualité - Servir avec politesse, amabilité et professionnalisme Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre Le CAP Commercialisation et Services en Café, Hôtel, Restaurant se compose de : - Un enseignement pratique : Napper et dresser une table, un buffet ; réaliser les différentes mises en place (console, buffet, salle, chambre, bar) ; servir selon les différentes méthodes ; servir des plats spécifiques ; flamber, portionner et doser ; réaliser les différentes techniques de préparation. - Un enseignement professionnel avec les composantes suivantes : technologie restaurant, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, prévention-santé-environnement. - Un enseignement général avec des cours de français, d'histoire-géographie, d'enseignement moral et civique, de mathématiques, de sciences, d'éducation physique et sportive, et de langue vivante.*Les titulaires d'un niveau 4 sont exemptés des matières générales Contenu spécifique Soft-Skills : - Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Après avoir obtenu le CAP Commercialisation et Services en Café, Hôtel, Restaurant les stagiaires ont également la possibilité de prolonger leur parcours vers : - Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration - CAP Cuisine - CQP Assistant.e d'Exploitation spécialisation Restauration et Hébergement - CQP Commis de cuisine - Titre professionnel Cuisinier.ère de Restaurant

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00670666	du 02/09/2026 au 30/06/2028	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA		Non éligible	