

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.39.27.62.46



SERVEUR / SERVEUSE



**LES
BONNES
RAISONS DE
CHOISIR LE
CEFAA**

*Les locaux modernes
L'environnement propice au travail
L'alternance 1 semaine / 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
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

7, Place des Arcades 78570 CHANTELOUP-LES-VIGNES

TEL : 01.39.27.62.46

MAIL : chanteloup-les-vignes@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

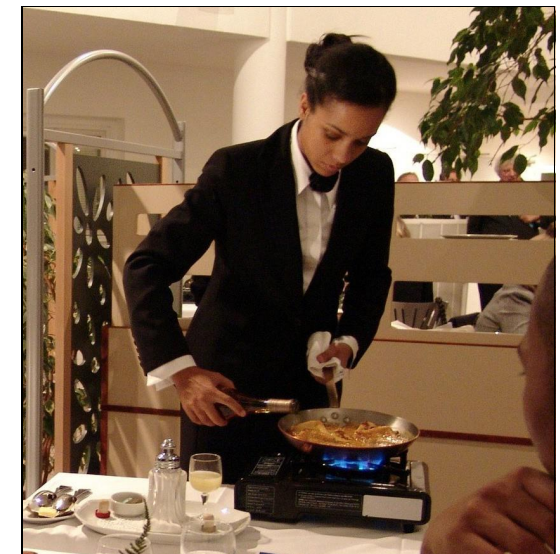
LE MÉTIER :

LE GOÛT DE L'ACTION & DU CONTACT

- ◆ Accueillir les clients et les conseiller.
- ◆ Prendre la commande.
- ◆ Faire le lien avec la cuisine.
- ◆ Réaliser le service des mets et des boissons.
- ◆ Effectuer les encaissements.
- ◆ Fidéliser la clientèle.

LES FORMATIONS :

- ◆ CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant



Qualités requises

- ◆ Sens des relations humaines
- ◆ Sens de l'organisation
- ◆ Présentation irréprochable
- ◆ Résistance physique
- ◆ Bonne mémoire
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir.

Evolution possible

Le serveur pourra évoluer vers des postes de chef de rang ou de maître d'hôtel en restauration ou en brasserie. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



Formation proposée

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

CONTRAT :	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
RYTHME :	2 semaines en entreprise 1 semaine au CFA
DURÉE :	2 ans (2 x 595 heures)
CONDITIONS D'ACCÈS :	Avoir entre 16 et 30 ans être issu de 4 ^{ème} ou 3 ^{ème}
MATIÈRES ENSEIGNÉES :	
Pratique restaurant	Technologie restaurant
Sc. Appl. aux équipements	Sc. Appl. à l'aliment. et à l'hygiène
Mathématiques	Œnologie et crus des vins
Histoire-géographie	Prévention Santé Environnement
CEEEJS	Français
Informatique	Anglais
EPS	

