

CAP SERVICE EN BRASSERIE - CAFE



OBJECTIFS

Préparer et organiser une salle de restaurant et un bar.
Préparer et réaliser des préparations spécifiques de brasserie et de bar.
Assurer l'accueil de la clientèle, informer, présenter, commercialiser et conclure la vente des produits.
Assurer le service commercial des boissons, des mets, en activité de bar et en activité de brasserie.
Contrôler le suivi du service jusqu'à la prise de congé. Débarrasser, nettoyer et remettre en place.
Vérifier les stocks qualitativement et quantitativement, vérifier les tâches effectuées, contrôler les encaissements.
Maîtriser et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (Démarche HACCP).
Apprécier les coûts élémentaires d'une prestation (matière et personnel).

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques de restaurant.
- Travaux pratiques de bar.
- Techniques appliquées en restauration et en bar.
- Stages en entreprise

DOMAINE TECHNOLOGIQUE :

- Histoire, réglementation, évolution de la restauration.
- L'organisation du travail et le personnel.
- Les locaux, équipements, les matériels.
- Les boissons, les mets et autres produits.
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

DOMAINE HYGIENE ET SECURITE :

- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à la sécurité.

DOMAINE ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Langue vivante (Anglais).
- Français et Histoire – géographie.
- Mathématiques et sciences.

DOMAINE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE :

- Communication et vente

DEMARCHE PEDAGOGIQUE ET RESSOURCES

METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Séquences d'autoformation
- Accompagnement assuré par un formateur référent

RESSOURCES :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels.

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne occupant ou souhaitant occuper un poste de serveur en bar et restaurant.

DATES :

A définir

DUREE :

de 350h à 1197h (791h en centre et 406h en entreprise).

LIEU DE FORMATION :

En centre et en entreprise.

FINANCEMENT

Contrat de professionnalisation
Conseil Régional et FSE
CIF
Plan de formation Entreprise
Chèque Formation