



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

SERVICE EN RESTAURANT

« La capacité du serveur à accueillir et à répondre aux attentes de chaque client est primordiale pour l'image de l'établissement ».

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le serveur en restaurant dresse et débarrasse les tables et sert les clients.

Il est chargé de les conseiller dans le choix de leurs plats, de trouver le meilleur accord avec le vin, d'effectuer les découpes de viandes et de poissons, les flambages de desserts, de renseigner sur la provenance des produits, de commercialiser la carte du chef.

Il assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes répétitifs du service, en respectant les règles en vigueur mais également et surtout, en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes.

La complexité de ce métier réside dans la diversité de la clientèle, mais il offre de nombreux débouchés en France comme à l'étranger, pour qui sait concilier organisation, sens des relations, et diplomatie.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques du service.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Travail d'équipe.
- Travail debout.
- Travail à horaires décalés : souvent en demi-journée, les soirs, les week-ends et jours fériés.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP HCR (Hôtellerie-Café-Restaurant)

« Diplôme niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié ».

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation des prestations.
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation.
- Préparer les prestations clients.
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi.
- Savoir communiquer dans un contexte professionnel.

QUALITÉS REQUISES

- Bonne présentation, propreté et soin.
- Résistance physique.
- Convivialité, sens de la relation.
- Sens de l'organisation.
- Esprit d'équipe.

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise (en moyenne 3 semaines / mois).

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques.
- Technologie.
- Hygiène Alimentaire.
- Gestion Appliquées.
- Prévention Sécurité Environnement.

Enseignement Général :

- Français.
- Mathématiques.
- Histoire/Géographie/Education civique.
- Sciences Physiques et Chimiques.
- Anglais.
- Éducation Physique et Sportive.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.