



SUR 2 ANS

2 JOURS
CFA

3 JOURS
ENTREPRISE

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE
2012



APPRENDRE À

- Mettre en place la salle
- Accueillir et conseiller les clients
- Servir le client selon des techniques spécifiques
- Développer un argumentaire de vente
- Gérer du personnel
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer.

Au sein

De tout type de restaurants : gastronomique ou traditionnel français.

QUALITÉS REQUISES:

Souci d'hygiène et de propreté permanent / Mémoire, disponibilité et courtoisie / Bonne résistance physique / Facilité d'élocution et aisance gestuelle / Sens de la gestion et de l'organisation / Parler une langue étrangère / Autonomie, analyse et exploitation des informations.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Mise en place de la salle de restaurant
- Accueil du client

- Service et conseil : appliquer les techniques enseignées au CFA et en entreprise
- Prise de commandes
- Travail en équipe avec la cuisine
- Inventaire du matériel
- Gérer un commis
- Pratiquer l'oenologie.

Les particularités du métier

Les périodes d'activité du serveur coïncident avec les périodes de loisirs et de repos de la clientèle. Le serveur est amené à travailler soirs, week-ends et jours fériés.

CONDITIONS D'ADMISSION

Le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans et être titulaire d'un CAP serveur de restaurant.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Sommelier en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Barman en 1 an après le CAP
- Brevet de Maîtrise
- BTS Management en Hôtellerie Restauration ...

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Chef de Rang
- Maître d'hôtel...

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr