

# SERVEUR RESTAURANT



FORMATIONS PROPOSEES AU CECOF	NIVEAU D'ÉTUDE	NIVEAU D'ENTRÉE	DURÉE DE LA FORMATION	TYPE DE CONTRAT
CAP Restaurant	V	APRES LA 3 <sup>e</sup>	2 ans	Apprentissage
BP Restaurant	IV	APRES LE CAP	2 ans	Apprentissage

## ▶ LE MÉTIER :

Le serveur assure le service du repas à table dans un cadre d'accueil du client parfait.

Dans un premier temps, il assure le nettoyage et la mise en place de la salle, le dressage des tables avec pliage de serviettes et mise en valeur des couverts ainsi que la décoration florale.

Il accueille les clients et prend leurs commandes, il conseille les vins et les boissons en harmonie avec les mets.

Il effectue les découpages, flambages et finitions des plats en salle.

Le travail de serveur demande une bonne résistance physique et un sens du contact clientèle.

## ▶ QUALITÉS REQUISES :

- Honnêteté, sobriété,
- Politesse exemplaire,
- Sourire,
- Élégance et diplomatie,
- Esprit d'équipe,
- Tenue vestimentaire et hygiène irréprochable.

## ▶ COMMENT INTÉGRER UNE FORMATION DE SERVEUR ?

- 1 - Chercher dès que possible un employeur dans les métiers du restaurant.
- 2 - Contacter la Chambre de Métiers ou la Chambre de Commerce et d'Industrie pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 3 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur. Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.
- 4 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CECOF.
- 5 - Le CECOF envoie une convocation pour la rentrée scolaire.

## ▶ MATIÈRES ENSEIGNÉES EN CAP :

Domaine professionnel :

- Commercialisation et prise de commande,
- Mise en place et service des mets et boissons,
- Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise.

Domaine général :

- Français et histoire-géographie,
- Mathématiques-sciences,
- Langue vivante étrangère,
- Education physique et sportive.

## ▶ POURSUITE DE LA FORMATION (Après un CAP)

- Autres CAP (Café brasserie, Cuisine, etc.),
- MC (Sommellerie, dessert de restaurant)
- BP (Restaurant, Cuisine)

## ▶ DÉBOUCHÉS :

- Restaurants gastronomiques,
- Restaurants traditionnels,
- Restauration rapide, Brasseries,
- Restauration collective...

## ▶ LA RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
- 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
18 - 21 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et +	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC