

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS  
01.49.63.42.42



SERVEUR / SERVEUSE



10  
BONNES  
RAISONS DE  
CHOISIR LE  
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux  
L'environnement propice au travail  
L'alternance 15 jours / 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  
La possibilité d'être hébergé pendant  
les périodes en centre  
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : [CONTACT@CEFAA.NET](mailto:CONTACT@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
- ◆ BP Arts du service et commercialisation en restauration



## 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.



## Formations proposées

### CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

<b>CONTRAT :</b>	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
<b>RYTHME :</b>	2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA
<b>DURÉE :</b>	2 ans (2 x 595 heures)
<b>CONDITIONS D'ACCÈS :</b>	Avoir entre 16 et 30 ans être issu de 4 <sup>ème</sup> ou 3 <sup>ème</sup>
<b>MATIÈRES ENSEIGNÉES :</b>	
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	

### BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

<b>CONTRAT :</b>	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
<b>RYTHME :</b>	2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA
<b>DURÉE :</b>	2 ans (2 x 630 heures)
<b>CONDITIONS D'ACCÈS :</b>	Avoir entre 16 et 30 ans être titulaire du CAP
<b>MATIÈRES ENSEIGNÉES :</b>	
Pratique professionnelle	Techno. Nouv. et sc.de l'alimentation
Technologie restaurant	Gestion de la production
Gestion de l'entreprise	Expression française
Ouverture sur le monde	Anglais
Informatique	
<b>DATES D'INSCRIPTION :</b>	A partir du mois de janvier