

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Service en Brasserie Café

CAP SBC

Le métier

Le **Serveur en SBC** accueille les clients. Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.

Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il sait travailler de façon organisée et dynamique tout en restant disponible pour les clients.



Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Faire preuve d'amabilité et de patience
- Etre dynamique et souriant(e)
- Avoir une hygiène irréprochable
- Avoir une bonne résistance physique

Les conditions de travail

- Travailler sur une grande amplitude horaire ainsi que les week-ends et jours fériés
- Travailler en équipe

La formation

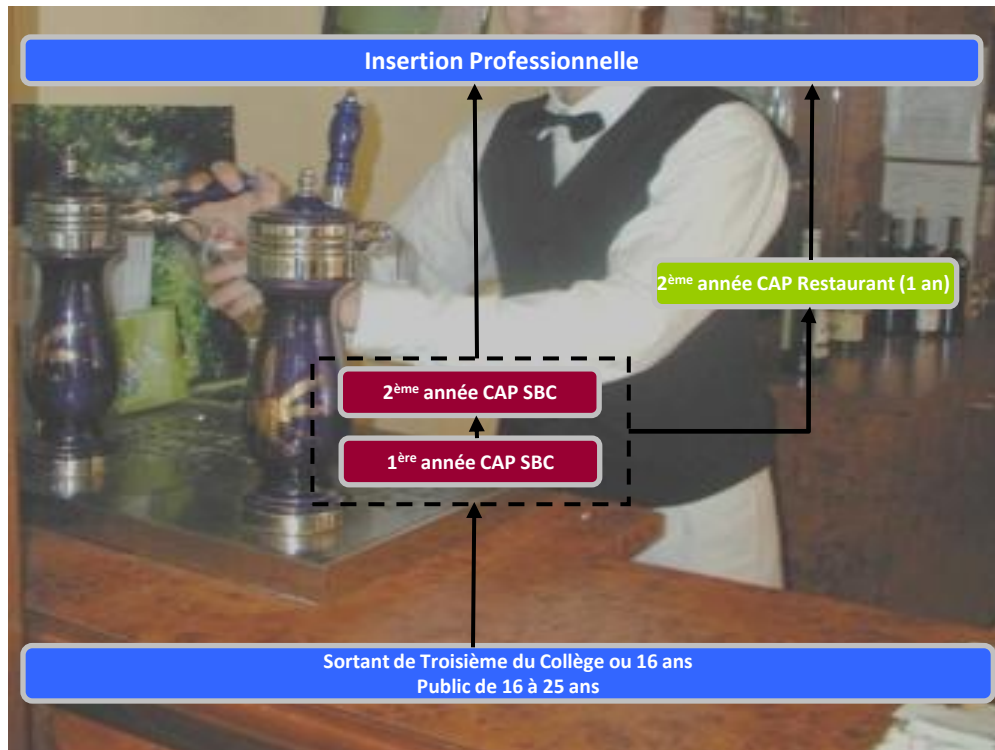
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques • Sciences • Français • Histoire – Géographie • Education Physique et Sportive • Anglais 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Prévention Santé Environnement

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière service en café brasserie



Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pourrez exercer comme serveur / serveuse, ou comme barman / barmaid dans un bar à thème, une brasserie ou un restaurant de type pizzeria, crêperie etc.

