

Services en brasserie-café

Le-a titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries et il-elle :

- met en place le comptoir, la salle et la terrasse et approvisionne les dessertes, meubles réfrigérés ou la cave du jour.
- accueille les clients et les conseille, prend les commandes et encaisse le montant des consommations.
- peut réaliser des préparations et des présentations simples de mets ou de boissons et en assure le service.
- participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Il-elle doit être physiquement résistant-e pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

Débouchés

Le-a titulaire du CAP services en brasserie-café exerce comme garçon de café ou serveur-euse dans les établissements de restauration et les débits de boisson : cafés brasseries, bars à restauration rapide, bars à thème.

Du fait de l'évolution des cafés bars vers le concept de brasserie, le rôle du garçon de café devient très proche de celui de serveur-euse de restaurant.

Après quelques années d'expérience, il-elle peut devenir responsable de salle, chef-fe d'équipe ou se spécialiser dans le métier de barman-barmaid.

En fort développement, ce type de restauration multiplie les embauches et s'ouvre de plus en plus aux femmes.

Métiers accessibles :

- Barman- Barmaid
- Garçon de café
- Serveur-euse

Accès à la formation

Après la troisième.

Statistiques

En Nouvelle Calédonie, les années précédentes, il y a eu plus de places que de demandes

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie éducation civique	4h	4h
Mathématiques –sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Prévention – santé – environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

Descriptif des matières

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- Règlementation spécifique aux cafés brasseries
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (microbiologie, parasitologie, biochimie et qualité nutritionnelle des aliments, contamination et intoxications alimentaires)
- Equipements et installations des locaux professionnels

- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

La formation technologique et professionnelle met l'accent sur :

- les règles d'hygiène
- les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons
- les techniques de vente et de commercialisation
- l'accueil, le conseil aux clients
- la gestion des stocks et des approvisionnements.

Stages

14 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et préparations spécifiques, coeff. 3
- Services des boissons et des mets, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)
- Communication vente, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie, - éducation civique coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuites d'études :

- Mention Complémentaire (MC) Employé barman
- MC Sommellerie
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant
- BP Cuisinier
- BP Barman
- BP Sommelier
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

Où se former en Nouvelle Calédonie?



• En lycée public :

- LPCH (Escoffier), NOUMEA

en savoir +

- www.onisep.fr
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :

10, rue Georges Baudoux
98845 Nouméa
Tel (687) 27.53.28 www.cio@ac-noumea.nc

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.