

# Objectifs du C.A.P Services en Brasserie – Café

Le titulaire du C.A.P services en brasserie – café participe à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Il assure la mise en place, la tition, le service des boissons, des préparations spécifiques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il entretient les locaux et les équipements.

Il accueille le client et met en œuvre les autres phases de la vente jusqu'à l'encaissement.



**LYCEE PROFESSIONNEL  
COMMERCIAL et HÔTELIER  
AUGUSTE ESCOFFIER**

## Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 24.26.73

Renseignements auprès du chef de  
travaux Section Hôtelière au  
24.26.71

Mail : [bmathis@ac-noumea.nc](mailto:bmathis@ac-noumea.nc)

## Adresse

2, rue Georges Baudoux  
Pointe de l'Artillerie  
BP 371  
98845 Nouméa Cedex

SITE : [www.ac-noumea.nc/lpch](http://www.ac-noumea.nc/lpch)

# LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

*Une formation de niveau V  
dont la fonction principale  
est la confection, le service  
de boissons et de  
préparations spécifiques.*

CAP BRASSERIE-CAFE

EURIBOA Marie-Raymonde, KROMOPAWIRO Julie,  
LEME Amanda  
Seconde Bac Pro Gestion Administration  
2013

## Perspectives de la formation

### Insertion professionnelle :

Le titulaire de C.A.P. Services en Brasserie – Café exerce en priorité dans :

- Des débits de boissons
- Des établissements de restauration titulaires d'une grande licence
- Des cafés et brasseries

### Pour devenir :

- Serveur, serveuse
- Limonadier
- Fille/Garçon de comptoir et de café

### Ainsi que bar et restauration :

- Employé de bar ou de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang etc...

Après une expérience professionnelle et en fonction de l'entreprise, il pourra occuper des emplois de responsabilité (comptoir, bar, terrasse) et devenir chef d'entreprise.

En fonction du type ou de la taille de l'établissement, le titulaire du C.A.P. est placé sous l'autorité directe du chef d'entreprise ou d'un responsable désigné par le dirigeant.

**Possibilité de poursuite d'études vers : une mention complémentaire Employé Barman ou une 1ère Bac Pro Commercialisation et services en restauration pour les meilleurs**

## Recrutement

12 élèves seulement sont recrutés chaque année.

## Profil requis

- Être en bonne santé
- Être motivé et rigoureux dans son travail
- Avoir le sens de l'hygiène
- Avoir une bonne résistance physique
- Être à l'écoute, faire preuve de discrétion
- Être ponctuel et sobre
- Être disponible



## Tenue professionnelle

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci est une question d'hygiène et de sécurité.

## La formation

Son but est d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

① Une formation de 32 heures axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle, des sciences appliquées, de la gestion appliquée, des mathématiques, du français, de l'anglais, de la vie sociale professionnelle, des arts appliqués et du sport.

② Une formation de 14 semaines en entreprise de restauration rapide effectuée sur deux années.

③ L'examen se déroule entièrement en contrôle en cours de formation (C.C.F).

