

Le métier

En Brasserie café, le serveur participe à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Il assure la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques et des mets 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.

L'environnement de travail

Il exerce sa profession dans les débits de boissons et les établissements de restauration titulaires d'une licence IV. En fonction du type ou de la taille de l'établissement, le titulaire du CAP est placé sous l'autorité directe du chef d'entreprise ou d'un responsable désigné par le dirigeant.

Les qualités requises

- Excellente présentation
- Sens de l'accueil et de la communication
- Disponibilité (horaires décalés)
- Aisance gestuelle
- Discrétion et diplomatie

L'évolution professionnelle

Le titulaire du CAP Serveur en Brasserie Café peut accéder aux emplois de café-brasserie: serveur, limonadier, garçon de comptoir ou garçon de café. Il peut également accéder à certains emplois de bar (bar à thèmes, discothèques, etc...) ou de la restauration : employé de bar ou de restaurant, demi chef de rang, chef de rang... Après expérience professionnelle et en fonction du contexte de l'entreprise, il pourra occuper des emplois de responsabilité (comptoir, bar, salle, terrasse) et devenir chef d'entreprise.

Filière Formation Serveur en Brasserie et Café

