

Recrutement :

- 3^{ème} de Collège, 3^{ème} PREPA-PRO, SEGPA...
- Motivation pour les métiers du service et de la restauration.
- Entretien du jeune et de la famille

FORMATION EN 2 ANS

Le titulaire du C.A.P. SERVICES EN BRASSERIE-CAFÉ peut accéder aux emplois de café brasserie : serveur, limonadier, garçon de comptoir ou garçon de café, mais aussi à certains emplois du bar (bar à thèmes, discothèques, etc...) ou de la restauration, employé de bar ou de restaurant, demi chef de rang, chef de rang, etc... Son activité s'exerce en priorité dans les débits de boissons et les établissements de restauration titulaires d'une licence IV.

Il 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 oeuvre les autres phases de la vente jusqu'à l'encaissement.

Formation :

Domaine Général :

- Français, Histoire-Géographie
- Anglais
- Mathématiques, Sciences
- Education physique et sportive

Domaine Professionnel :

- Technologie professionnelle
 - Travaux Pratiques de service en salle et au comptoir.
- Connaissance de l'entreprise et environnement juridique et social
- Sciences Appliquées aux équipements et Prévention, santé environnement.

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

(16 semaines de PFMP réparties sur les 2 ans.)

- Entreprises sélectionnées par le lycée
- Placement assuré par l'équipe pédagogique et adapté à chaque élève.

Poursuite d'études :

- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et services en Restauration
- Baccalauréat Professionnel Accueil et Relations Clients et Usagers.

Evolution de carrière :

- 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.

