



“Apprendre  
pour entreprendre”

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers  
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

WWW.fac-metiers.fr

R.C.S LORIENT 431 446 905 - Photographie : E. Pain - BA1173 Février 2010

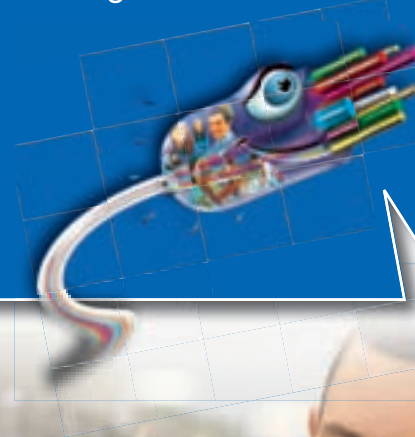
**Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :**

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Cuisinier                           | Barman                                      |
| Cuisinier de desserts de restaurant | Sommelier                                   |
| Second de cuisine                   | Réceptionniste d'hôtel                      |
| Pizzaiolo                           | Employé d'étage                             |
| Serveur, employé de restaurant      | Assistant d'exploitation option hébergement |
| Employé café-brasserie              | Assistant d'exploitation option restaurant  |
| Maître d'hôtel - chef de rang       |   |

**Rennes / Bruz** Faculté des Métiers • Campus de Ker Lann  
Rue des Frères Montgolfier • BP 17201 • 35172 Bruz cedex  
Tél. : **02 99 05 45 45** • Fax : **02 99 05 45 30** • Email : [formation@fac-metiers.fr](mailto:formation@fac-metiers.fr)

**Les formations en contrat d'apprentissage sont financées  
par le Conseil Régional de Bretagne**

Faculté des Métiers  
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —



...devenir  
**Serveur**  
en brasserie-café

Apprendre pour entreprendre  
WWW.fac-metiers.fr



# Être Serveur en brasserie-café

Aujourd'hui

## Au quotidien

Préparer les consommations, dresser les tables, prendre les commandes, servir avec élégance et rapidité, le serveur en brasserie café cumule le service au bar et en salle.

A la prise de commande, il doit renseigner et conseiller son client avec conviction – ce qui implique une parfaite maîtrise de l'offre – Il aime avant tout le contact. Attentif à sa clientèle, il veille au bon déroulement de son service avec énergie et bonne humeur – particulièrement avec une clientèle d'habitues qui viennent aujourd'hui pour l'ambiance, les plats et la rapidité du service.

La diversité du métier de serveur en brasserie café demande aussi de gérer les stocks et de participer au bon fonctionnement de son restaurant.

### Rémunération

À partir du SMIC  
Varié en fonction des entreprises

### Modalités

→ Apprentissage

### Conditions d'admission

- Plus de 16 ans obligatoire
- Recrutement par l'entreprise
- Étude du dossier de candidature + entretien



Une expérience  
Jean-Marc D.

Parce que, depuis toujours, j'aime le contact, j'ai choisi un métier où je rencontre chaque jour des dizaines de gens. Au café, en servant les clients, il faut toujours savoir ajouter un petit mot aimable.

Ou encore à midi, lorsque je sers les plats. Et puis, bien sûr, toute la journée, où de bons rapports avec les autres membres de l'équipe sont indispensables pour une ambiance agréable.

L'essentiel, au fond, c'est de savoir créer des relations chaleureuses avec tout le monde.

## Les filières et diplômes

Votre situation	À partir de la 4 <sup>ème</sup> ou 3 <sup>ème</sup>	À partir d'un CAP / BEP
Diplôme préparé	CAP services en brasserie café En 2 ans	CAP services en brasserie café entrée en 2 <sup>ème</sup> année (nous consulter)
Au programme	Enseignement professionnel	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Technologie</li> <li>. Connaissance des mets et boissons</li> <li>. Travaux pratiques : préparation, distribution, service de bar pour les boissons</li> <li>. Service de brasserie pour les mets et les vins</li> <li>. Conseil à la vente</li> <li>. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Technologie</li> <li>. Connaissance des mets et boissons</li> <li>. Travaux pratiques : préparation, distribution, service de bar pour les boissons</li> <li>. Service de brasserie pour les mets et les vins</li> <li>. Conseil à la vente</li> <li>. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.</li> </ul>
	Enseignement général	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Français / histoire géographie</li> <li>. Mathématiques / Sciences appliquées</li> <li>. Anglais</li> <li>. Sport</li> <li>. Prévention santé environnement</li> </ul>	. Anglais
Où s'exerce le métier ?	Tous types de bars, brasseries et grandes brasseries, pizzerias, restaurants, complexes de restauration des grands hôtels (coffee shop)	
Poursuivre la formation	Mention complémentaire barman, sommelier	
Évolution dans le métier	Garçon de café, barman-limonadier, serveur/serveuse	