

“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**

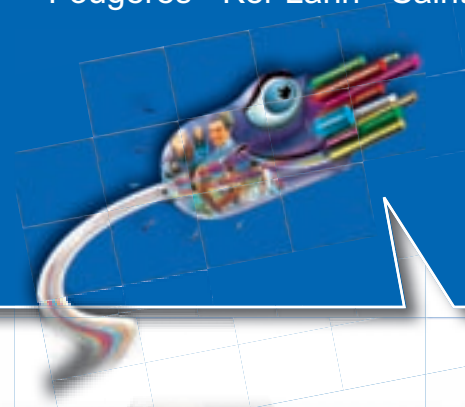
Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :

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

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

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



...devenir
Serveur de restaurant



Apprendre pour entreprendre
WWW **fac-metiers.fr**

Être Serveur de restaurant

Aujourd'hui

Au quotidien

Hospitalité, chaleur de l'accueil, discrétion...

Au contact direct de la clientèle, le serveur de restaurant a une responsabilité essentielle dans l'image de marque de l'établissement qui l'emploie.

Le serveur doit être avenant et s'exprimer avec aisance, car son avis est souvent sollicité au moment de la prise de commande. Il est avant tout un commercial dans son restaurant. Il doit valoriser le travail du chef et susciter l'envie chez son client pour consommer les plats de la carte. On lui connaît également des connaissances dans le domaine du vin et des boissons en général.

Un bon sens de l'organisation est exigé : sa mission est d'assurer la mise en place, le service de son rang jusqu'à la facturation et ceci dans une totale maîtrise des priorités. Le serveur participe également à la gestion de la cave du jour et à l'approvisionnement des produits du bar et du restaurant.

Le travail en équipe est bien sûr primordial : toutes les énergies doivent être tendues vers un but unique, la satisfaction de la clientèle.



Une expérience
Kathy D.

Rémunération

A partir du SMIC hôtelier
Varie en fonction des entreprises

Modalités

→ Alternance sous statut salarié

Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise
→ Etude du dossier de candidature + entretien

Si vous avez du dynamisme à revendre et beaucoup de motivation, si vous savez soigner votre présentation et avez le goût du contact, alors vous êtes fait pour ce métier. J'aime mon métier car il demande rapidité, efficacité, dynamisme et convivialité. C'est un métier de contact ponctué de « coups de feu ». Le goût de l'imprévu et le sens de l'anticipation sont des qualités indispensables pour exercer. Il est vrai que le rythme de travail, demande de la résistance physique mais le plaisir que me procure le service et l'échange avec mes clients sont devenus essentiels pour moi. Mon métier m'a permis de voyager à travers le monde et de faire des rencontres humaines, culturels et professionnelles.

Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau 4 ^{ème} ou 3 ^{ème}	Niveau 3 ^{ème}	A partir du CAP ou BEP ou niveau 1 ^{ère} ou 2 ans d'expérience professionnelle ou 3 ^{ème} (nous consulter)	Niveau secondaire et plus avec ou sans expérience
Diplôme préparé	CAP restaurant en 2 ans	BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Option production culinaire ou production de services 1 ou 2 ans (selon profil)	BAC pro hôtellerie - restauration option salle en 2 ans ou 3 ans seconde bac pro (nous consulter)	CQP Certificat de Qualification Professionnelle serveur, diplôme reconnu par la branche professionnelle
Au programme	Enseignement professionnel		Enseignement professionnel	
	<ul style="list-style-type: none"> Technologie Énologie Travaux pratiques service en salle Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social Communication 	<ul style="list-style-type: none"> Technologie restaurant - cuisine Techniques professionnelles en service en salle et en cuisine Travaux pratiques service en salle Énologie Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social Communication 	<ul style="list-style-type: none"> Service et commercialisation Formation à la gestion de l'entreprise Environnement juridique et social Travaux pratiques service en salle et aux équipements 	Parcours individualisé en fonction du niveau de formation : <ul style="list-style-type: none"> Connaissance du milieu de la restauration Accueil Communication Travaux pratiques Gestion et encaissements Hygiène Anglais Sciences appliquées aux équipements Énologie
	Enseignement général		Enseignement général	
	<ul style="list-style-type: none"> Français - Histoire géographie Mathématiques - Sciences physiques Anglais Prévention santé environnement Sport 	<ul style="list-style-type: none"> Anglais Français Mathématiques Histoire - Géographie Sport 	<ul style="list-style-type: none"> Français Histoire - Géographie Anglais Arts appliqués Sport 	
Où s'exerce le métier ?	Tous types et tous styles de restaurants		Restaurants classiques et haut de gamme	Tous types et tous styles de restaurants
Poursuivre la formation	BP restaurant BAC pro Hôtellerie - Restauration ou Mentions complémentaires : Barman - Sommelier		Certificat de qualification professionnelle Assistant d'exploitation option cuisine - restaurant ou option hébergement Réceptionniste d'hôtel	Entrée dans la vie active Certificat de qualification professionnelle Assistant d'exploitation option cuisine - restaurant
Évolution dans le métier	Chef de rang		Chef de rang	