



Devenir SERVEUR

Le métier de serveur est un métier de contact ponctué de «coups de feu». Il implique une maîtrise des gestes et des techniques de service pour mieux répondre aux besoins des clients.

Le serveur de restaurant prépare la salle, assure le service des repas et la desserte des tables. Il met en valeur la production culinaire par une argumentation commerciale adaptée.

Dans un petit restaurant, le serveur est responsable de toute la salle. Il peut travailler dans différents types d'entreprise : hôtels-restaurants, restaurants, brasseries, entreprises assurant la restauration à bord des trains et entreprises de transport maritime.

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'accueil
- Esprit d'équipe
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique
- Facilité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise d'une langue étrangère

DÉBOUCHÉS

- Restauration traditionnelle, à thème, gastronomique, collective
- Restauration touristique (croisières...)
- Chaînes hôtelières
- Salarié sur le territoire national ou à l'étranger
- Création d'entreprise.

DIPLOMES PRÉPARÉS À ICF

▶ C.A.P. Restaurant

en 2 ans
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

▶ C.A.P. Service en Brasserie Café

en 2 ans
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

▶ C.Q.P. Recape

(Contrat de professionnalisation)
en 6 mois
15% ICF / 85% entreprise

▶ B.P. Restaurant

en 2 ans
1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

▶ B.A.C PRO Commercialisation et services en restauration

en 2 ou 3 ans
Première et terminale :
• 1 semaine ICF / 1 semaine entreprise
Seconde :
• 1 semaine ICF / 2 semaines entreprise

▶ Téléchargez les fiches détaillées de nos diplômes et les dossiers de candidature sur www.icf-beziers.fr

CONTACT

Filière Hôtellerie-restauration

Stéphanie Selles, **Assistante pédagogique**
04.67.809.792 - stephanie.selles@beziers.cci.fr

www.icf-beziers.fr

