

## DEVENIR SERVEUR ACCUEIL, ÉCOUTE ET CONVIVIALITÉ

### LE MÉTIER

- Vous souhaitez devenir serveur en restaurant gastronomique ou traditionnel.
- Vous préparez et décidez les tables pour mieux accueillir les clients dès leur arrivée.
- Vous ferez la liaison entre la cuisine et la salle. Vous conseillez les clients sur le choix des plats et des vins, vous effectuez leur présentation et le service à table.
- Vous pouvez aussi confectionner des mets simples : entrées, desserts...
- Accueil, conseil, sourire, vous êtes à tout moment au service du client !

### DÉBOUCHÉS

- Serveur, chef de rang ou maître d'hôtel

### CONDITIONS D'ENTRÉE

- Avoir entre 15 et 25 ans (pas de critère d'âge pour les travailleurs handicapés)

### DURÉE DE LA FORMATION

- **CAP Restaurant** - 24 mois  
**CAP Brasserie - Café** - 24 mois  
12 semaines en centre de formation par an
- **Brevet Professionnel Restaurant** - 24 mois  
12 semaines en centre de formation par an
- **Bac +2 Assistant Manager Tourisme - Hôtellerie - Restauration Négoventis** - 12 mois  
15 semaines en centre de formation par an

### Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr

Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue des Minimes - 02000 Laon

T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60



## SERVEUR

CAP

Brevet Professionnel

Bac + 2

