



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée VAUBAN

AIRE SUR LA LYS

Le métier

Le titulaire du CAP Service en Brasserie Café accueille les clients, les conseille et met en œuvre les autres phases de la vente jusqu'à l'encaissement.

Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel.

Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour.

Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.

Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients.

Il doit être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

La formation

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Le nombre d'heures de cours est moins important que dans le système scolaire classique.

Enseignement général : 506 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 414 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

1 semaine en centre de formation,
2 semaines en entreprise

Informations pratiques de l'UFA :

- 3 restaurants pédagogiques, 1 restaurant d'application, une salle d'œnologie
- Atelier de découverte culinaire
- Possibilité à un public en situation d'handicap d'accéder à la formation (Label PEPH : Préparation à l'Emploi des Personnes handicapés)

Les débouchés à l'issue de la formation

Le jeune diplômé peut débiter comme serveur, limonadier, garçon de café ou de comptoir dans une brasserie, ou comme employé dans un bar à thème ou un restaurant.

Poursuites d'études possibles :

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Barman

UFA du Lycée VAUBAN

1 rue de Bretagne

62120 AIRE SUR LA LYS

Contacter le Chef de Travaux

Tél. : 03.21.95.45.80

Mail : ufa.vauban@ac-lille.fr



académie
Lille
éducation
nationale
enseignement
supérieur
recherche

académique
GIP FCIP



cfa.ac-lille.fr