Evolution dans la carrière de Serveur en café-brasserie

BTS
Bac
BP

- Reprise ou création d'une entreprise de restauration
- Directeur général d'une société de restauration
- Directeur de restaurant

Gestion des hommes.
Gestion financière.
Formation des apprentis.

- Service en restaurant

BP
Bac

- Responsable de salle
- Responsable de comptoir

Organise le travail et l'approvisionnement.
Participe à la mise en place et au service.
Accueille et veille aux relations avec les clients.

CAP

- Employé serveur de café bar, brasserie

Approvisionnement et mise en place.
Accueil de la clientèle.
Prise de commande, préparation, service des boissons et des mets, au comptoir, en salle et en terrasse.
Encaissement des consommations.
Entretien des lieux et équipements.

Entreprise

Vie professionnelle, premier emploi

Le Cfa

Enseignement général, pratique et technologie

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue