



Les métiers

Ce CAP conduit aux métiers de :

- Serveur ou serveuse, on dit aussi employé ou employée de restaurant, dans un restaurant, un café, un bar...
- Employé ou employée d'étage dans un hôtel.

Le serveur ou la serveuse accueille la clientèle et prend la commande, sert les plats et les boissons. Avant l'arrivée des clients il faut préparer la salle et les tables. Le serveur ou la serveuse participe au nettoyage de la salle.

L'employé ou employée d'étage nettoie et prépare les chambres, ainsi que les parties communes de l'établissement. Son travail consiste aussi à gérer le linge (le trier et l'envoyer à la blanchisserie), à préparer et servir les petits déjeuners.

Dans ces métiers, la relation avec la clientèle est très importante : le client doit être satisfait du service offert. Ces métiers demandent de l'organisation, de la rapidité et une bonne condition physique. Il faut s'attendre à travailler le week-end et parfois les jours fériés.

Les métiers animés

Un film d'animation sur le métier d'employé ou d'employée de restaurant. <http://www.onisep.fr/Les-metiers-animes>, onglet Alimentation.

LA FORMATION

Les élèves apprennent à accueillir et prendre en charge la clientèle, à la conseiller dans ses choix. Ils ou elles apprennent à utiliser les logiciels qui permettent de prendre et de facturer les commandes.

Différentes techniques professionnelles sont étudiées : nettoyer une chambre, mettre en place le buffet, préparer les boissons, servir, découper une volaille, préparer une salade composée, un sandwich, réchauffer un plat...

Les cours d'hygiène et de sécurité sont importants dans cette formation : les élèves étudient les microbes et les risques de contamination pendant la préparation des aliments et le service.

La formation comprend aussi des cours de français, de mathématiques, d'histoire-géographie, de langue vivante, d'éducation physique et sportive...

Au lycée professionnel, les élèves font un stage de 14 semaines, réparties sur 2 ans. Le stage de la première année doit durer au moins 4 semaines.

Témoignage



Lucille, employée d'étage

Je suis salariée d'un hôtel trois étoiles en bord de mer. Je nettoie la chambre pour la rendre très propre, accueillante et chaleureuse avant l'arrivée du prochain client.

Il faut avoir un grand sens de l'hygiène et de l'organisation. Le travail est fait dans l'ordre de manière très méthodique. Il faut également savoir travailler silencieusement pour ne pas déranger les clients présents dans l'hôtel. Dans quelques années, j'aimerais bien devenir gouvernante pour préparer les petits déjeuners, superviser les chambres, passer les commandes auprès des fournisseurs et avoir un peu plus de responsabilités.

Retrouvez des témoignages sur les métiers accessibles avec ce CAP : <http://onisep.tv.onisep.fr>



À SAVOIR :

Avec de l'expérience professionnelle, le ou la titulaire de ce diplôme peut accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Parler l'anglais pour pouvoir communiquer avec la clientèle étrangère est un plus dans les zones touristiques

L'hôtellerie et la restauration recrutent.

Où et comment préparer ce CAP ?

Ce CAP se prépare en deux ans, après la 3^e :

- dans un lycée professionnel

ou

- dans un CFA (centre de formation d'apprentis), par la voie de l'apprentissage.

L'apprenti.e partage son temps entre le CFA et l'entreprise.

Vous trouverez les adresses des établissements et des CFA dans le guide de l'Onisep « Après la 3^e », disponible au CDI et en téléchargement sur www.onisep.fr/amiens.

N'hésitez pas à rencontrer le ou la psychologue de l'orientation de votre collège.

Pour suivre cette formation

Mieux vaut :

- Faire preuve de rapidité et d'adresse
- Etre en bonne forme physique
- Aimer le contact avec la clientèle
- Avoir le souci de la propreté et de l'hygiène
- Avoir une bonne mémoire
- Savoir faire preuve de discrétion

Jeu test



Je vérifie mes connaissances

1 Une fois que les plats sont servis, le serveur ou la serveuse ne s'occupe plus des clients.

VRAI

FAUX

2 Les métiers accessibles après ce diplôme demandent une bonne condition physique.

VRAI

FAUX

3 Parler l'anglais est un plus.

VRAI

FAUX

Réponses :
1-C'est faux ! Il faut rester à l'écoute de leurs besoins pendant la durée du service.
2-C'est vrai.
3-C'est vrai; pour être capable de communiquer avec les touristes étrangers.