

CAP Service en brasserie café



- Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. 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 accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il réalise certaines préparations et se charge de la présentation de certains mets ou boissons. Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Ce métier suppose d'être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.

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.

Exemple(s) de métier(s):

- [barman \(barmaid\)](#)
- [garçon de café](#)

Poursuite des études

Même si le CAP prépare d'abord à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables vers une mention complémentaire (MC), un brevet professionnel (BP) ou un bac pro.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [MC Employé barman](#)
- [MC Sommellerie](#)
- [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)
- [BP Barman](#)

Ministère(s) de Tutelle ministère chargé de l'Éducation nationale

- **Nature du diplôme** diplôme national ou diplôme d'Etat
- **Durée de la formation** 2 ans
- **Niveau terminal d'études** CAP ou équivalent