

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 849**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Services en brasserie-café

Nouvel intitulé : Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce CAP connaît les techniques de base de préparation et de présentation de mets et de boissons simples, ainsi que les techniques de vente et de commercialisation. Il met en place la salle, la cave, l'office ; il accueille les clients et les conseille, éventuellement en langue étrangère. Il prend les commandes, utilise le matériel approprié à la confection des boissons ou des plats, sert les clients et encaisse le montant des consommations. Il sait être rapide, tout en restant disponible. Il exerce son activité dans les cafés-brasseries, les bars à restauration rapide, les cafés à thème... Il peut travailler en salle, au comptoir ou en terrasse.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

cafés ; bars ; brasseries ; établissements de restauration rapide

barman, serveur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1801 : Café, bar brasserie

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Composantes du diplôme : -Approvisionnement et préparations spécifiques

-Service des boissons et des mets

- Communication-Vente

- français, histoire - géographie

- mathématiques - sciences

- éducation physique et sportive

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 849 - Bloc de compétences n° 1 fiche RNCP n° 849- APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES	Effectuer la mise en place des préparations spécifiques ; préparer le plateau ; Informier et établir des relations professionnelles avec sa hiérarchie, les autres membres de l'établissement et les tiers ; renseigner l'ensemble des documents ; réceptionner et stocker les produits et les matériels ; réaliser un inventaire physique et permanent ; entretenir et ranger les locaux, les sanitaires, les équipements, le matériel et le mobiliers ; approvisionner et/ou réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés et les caves du jour ; repérer les anomalies et les dysfonctionnements ; vérifier l'état et la mise en place des supports de vente et des affichages obligatoires ; contrôler les préparations spécifiques

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 849 - Bloc de compétences n° 2 fRNCP n° 849-SERVICES DES BOISSONS ET DES METS	Assurer un renouvellement pendant le service (" redresse ") Informer et établir des relations professionnelles avec sa hiérarchie, les autres membres de l'établissement et les tiers Prendre contact et accueillir la clientèle Présenter les supports de vente et les valoriser Rechercher les besoins, argumenter, conclure la vente et l'enregistrer effectuer une vente additionnelle assurer le suivi de la clientèle en anticipant ses désirs Présenter la note et prendre congé Approvisionner et/ou réapprovisionner les dessertes, buffets, consoles, meubles réfrigérés et les caves du jour Réaliser les préparations spécifiques Assurer le service commercial des boissons, des mets, en activité limonade et en activité brasserie Débarrasser, nettoyer, et redresser le mobilier pendant le service Restocker les produits selon la réglementation en vigueur Repérer les anomalies et les dysfonctionnements

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
En contrat d'apprentissage	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
Après un parcours de formation continue	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
En contrat de professionnalisation	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Par candidature individuelle	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
Par expérience dispositif VAE	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 7 Août 2003

Dernière session 2018

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

CAP Café-brasserie

Certification suivante : Commercialisation et services hôtel-café-restaurant