

Services en brasserie-café

RNCP849 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1801, G1603, G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Blocs de compétences

RNCP849BC01 — Bloc de compétences n° 1 fiche RNCP n° 849-APPROVISIONNEMENT ET PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer la mise en place des préparations spécifiques ;
préparer le plateau ;
Informers
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

RNCP849BC02 — Bloc de compétences n° 2 fRNCP n° 849-SERVICES DES BOISSONS ET DES METS

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer un renouvellement pendant le service (" redresse ")
Informier 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 redisposer le mobilier pendant le service
Restocker les produits selon la réglementation en vigueur
Repérer les anomalies et les dysfonctionnements

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
cafés ; bars; brasseries; établissements de restauration rapide

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
barman, serveur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 610 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	250 120
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	51 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE

PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

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.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31096

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/849/>