



SERVEUR/EUSE (CCP)

domaine d'activité

Commerce · Alimentation · Communication

DESCRIPTION

LE SERVEUR S'OCCUPE PRINCIPALEMENT DE L'ACCUEIL ET DU SERVICE DES CLIENTS EN MATIÈRE DE BOISSONS ET PLATS. IL PREND ÉGALEMENT EN CHARGE LE SERVICE AU BAR ET LA MISE EN PLACE DE LA SALLE. LE SERVEUR PEUT EXERCER SA PROFESSION DANS LES CAFÉS, RESTAURANTS, HÔTELS ET DISCOTHÈQUES. ATTENTION : CETTE PROFESSION EST ACCESSIBLE VIA LE DIPLÔME CCP. POUR CEUX QUI SOUHAITENT OBTENIR UN DIPLÔME DAP, VOIR SERVEUR DE RESTAURANT (.../.../JOBS/SERVEUR_EUSE-DE-RESTAURANT) .

DÉTAILS

Champs d'activité

Service à table de boissons et plats
Accueil des clients et commandes
Préparation de la salle
Service au bar

Connaissances / compétences

Accueil des clients en plusieurs langues
Règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène
Téléchargez: brochure LSC - Gastronomie & Hôtellerie

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Aisance du contact et politesse
Présentation impeccable
Disposition à travailler le soir, les weekends et jours fériés

CONDITIONS DE TRAVAIL

LIEUX DE TRAVAIL

- centre de cures
- chez le client
- hôtel
- restaurant

CADRE DE TRAVAIL

- à l'intérieur et en plein air
- en équipe

FORMATION

DIPLÔMES PRÉPARANT À LA PROFESSION

- CCP (Certificat de Capacité Professionnelle)

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au **CCP** sont:

avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

DESCRIPTION DE LA FORMATION

La formation menant au CCP (certificat de capacité professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur 2 ans
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante », se

déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée

technique (formation théorique) (en principe quatre jours/semaine en entreprise et un jour à l'école).

- après l'obtention du certificat CCP, il est possible d'entamer la formation du DAP (diplôme

d'aptitude professionnelle) dans la même profession, et ce dans le cadre de l'apprentissage pour adultes.

SPÉCIALISATIONS

Participation à des cours, formations et séminaires en rapport avec la profession.

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

La formation de serveur (m/f) est offerte en langue française.

CENTRES DE FORMATION

Lycée Technique de Bonnevoie.

119, rue du Cimetière
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: secretariat@ltb.lu
Web: <http://www.ltb.lu>

CONTACT

Adem - Orientation professionnelle

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480
Fax: 40 61 40

E-mail: info.op@adem.public.lu
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

PROFESSIONS ASSOCIÉES

- Cuisinier/ière
- Hôtelier/ière - restaurateur/trice
- Serveur/euse de restaurant (DAP)
- Traiteur/euse