

CAP Restaurant

Compétences

- Assurer la mise en place et la coordination du service
- Accueillir les clients, répondre à leurs questions, argumenter
- Prendre les commandes et faire le service en salle
- Réaliser découpages et flambages devant les clients
- Commercialiser les mets et boissons en tenant compte des techniques de vente et de communication
- Participer aux tâches d'entretien du restaurant

Débouchés professionnels

- Commis de restaurant
- Premier commis
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Selon votre évolution, et après une bonne expérience professionnelle, vous pourrez diriger une unité de restauration ou créer votre propre entreprise.

Qualités requises

- Bonne présentation et facilité de communication
- Sens de l'organisation pour un service efficace et rapide
- Connaissance pratique d'au moins une langue étrangère
- Bonne résistance physique

Conditions d'admission

- Âge minimum : 16 ans
- Niveau : fin de 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème} ou CPA
- Examen du dossier scolaire et du bilan de positionnement pour orientation
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

Organisation

- Durée de la formation : 2 ans - 35 heures de cours/semaine
- Alternance : 1 semaine au CFA/2 semaines en Entreprise

Diplôme

Certificat d'Aptitude Professionnelle de Service en Restaurant (diplôme d'État de niveau V)

Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

Programme de formation

Matières*	Enseignement général	Enseignement professionnel
	Français Mathématiques / Sciences Physiques Anglais Éducation civique Histoire / Géographie Gestion / Économie / Législation Vie sociale et professionnelle Hygiène et prévention	Différents services et organisation Connaissance des produits Commercialisation Boissons et bar Hygiène alimentaire

* document non contractuel

Poursuite d'études

- BEP des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (1an)
- Mention Complémentaire Bar (1 an)