



CAP Restaurant

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Après avoir suivi un CAP Restaurant, la personne est capable d'assurer un service complet : accueil de la clientèle, commercialisation et suivi des mets et des boissons.

Le CAP Restaurant permet d'intégrer directement la vie professionnelle. Ses activités consistent à appliquer les consignes données par le responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il doit préparer la salle et dresser les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage, le flambage et à préparer des boissons.

Les qualités nécessaires pour entrer sur ce type de formation sont le goût pour le travail en équipe, une bonne présentation, le sens du contact (qualités relationnelles et commerciales), le sens de l'organisation. Enfin, il est important d'être conscient des exigences professionnelles.

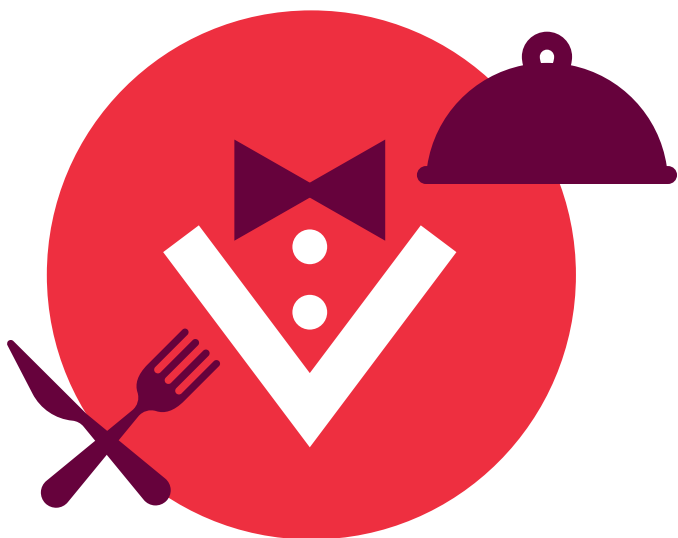
LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

Afin de se perfectionner, il est possible de poursuivre en BP restaurant.

Le CAP Restaurant permet d'occuper des postes de serveur, barman, garçon de café...

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et aux locaux
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Communication / Commercialisation
- Mathématiques / Sciences
- Français
- Histoire / Géographie
- Anglais
- EPS



CAP

Restaurant

DIPLÔME

.....

CAP RESTAURANT

LA DURÉE

.....

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, DIF, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

• **CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher**

• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

