

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

RESTAURANT



14 semaines de stage

LA FORMATION

- Service en salle de restaurant
- Préparation de la salle (entretien, mise en place)
- Information, accueil du client, prise de commande, service
- Entretien de la salle, respect des règles de sécurité et d'hygiène

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,
Travaux pratiques

LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e SEGPA
- Deux années

DÉBOUCHÉS

- Commis de restaurant dans la restauration commerciale (petites et moyennes entreprises), ou dans la restauration à caractère social

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en restauration

