



## C.A.P. Restaurant

### ◆ OBJECTIFS

- Accès au marché du travail : poste de commis de salle
- Compétences : assister le maître d'hôtel
- Poursuite de la formation vers un Bac Pro Restaurant
- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants, brasseries,...

### ◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : fin de scolarité obligatoire (niveau VI), test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,
- Signature d'un contrat de travail avec une entreprise de la restauration

### ◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 2 ans.
- Modalité d'alternance : 1 semaine de formation par mois

### ◆ STATUT ET COUT DE LA FORMATION

- Statut : salarié en contrat de professionnalisation
- Rémunération : pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du niveau du candidat
- Coût de la formation : Frais d'inscription, matériels professionnel (tenue et mallette de couteaux) et manuels pédagogique.

### ◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Présentation au diplôme national
- Suivi en entreprise par un formateur-référent

## ◆ CONTENU DE FORMATION

### Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologies professionnelles
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

### Enseignement général

- Français,
- Histoire géographie
- Mathématiques, Physique Chimie
- Anglais

### Enseignements spécifiques

- Accueil, vente, conseil, prise des commandes, service et commercialisation des plats et boissons
- Disponibilité et attention particulière aux demandes des clients tout au long du service
- Découpage, flambage, préparation des boissons
- Préparation et nettoyage de la salle, dressage des tables
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité