

# CAP RESTAURANT

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

<b>Définition</b>	<p>Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans le secteur de la restauration traditionnelle. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons. Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration ou la finition de préparations simples (par exemple, préparation d'une entrée froide, assiette de fruits frais préparés, coupes de glace...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il assure la mise en place du restaurant (tables, couverts, décoration florale),</li> <li>• Il accueille et informe le client</li> <li>• Il prend la commande, assure service et débarrassage en salle et au bar des mets et boissons,</li> <li>• Il élabore des préparations simples à destination du client...</li> </ul>
<b>Conditions d'admission</b>	<p>Le CAP RESTAURANT est ouvert aux élèves sortant d'une classe de 3<sup>ème</sup>.</p>
<b>Profil du candidat</b>	<p>Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession à savoir : l'importance de la tenue vestimentaire et corporelle, de la politesse, de l'élocution, de la ponctualité, de l'assiduité et de l'envie d'apprendre.</p>
<b>Etudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectifs</b> : Le CAP RESTAURANT forme un personnel qualifié capable de remplir la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale. Le titulaire du CAP assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons, sous l'autorité d'un responsable.</li> <li>• <b>Formation en entreprises</b> : Des périodes de formation en entreprise d'une durée totale de 12 semaines sont obligatoires (4 semaines en 1<sup>ère</sup> année et 2 x 4 semaines en deuxième année). Ces périodes se déroulent toutes dans des entreprises hôtelières et sont évaluées. Les notes obtenues comptent pour l'examen final.</li> <li>• <b>Matières enseignées</b> : Français-histoire-géographie (4 h), langue vivante (2 h), mathématiques-sciences (3 h), éducation esthétique (1 h), éducation physique et sportive (2 h), vie sociale et professionnelle (1 h), sciences appliquées (2 h), connaissance de l'entreprise (1 h), techniques professionnelles (10 h) et technologie (4 h).</li> <li>• <b>Durée</b> : scolarité sur 2 années</li> </ul>
<b>Règlement d'examen</b>	<p><b>Epreuves unités professionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvisionnement et organisation du service (coef. 4)</li> <li>• Production et service du mets et des boissons (coef.11)</li> <li>• Communication et commercialisation (coef. 3)</li> </ul> <p><b>Epreuves unités d'enseignement général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français et histoire-géographie (coef. 3)</li> <li>• Mathématiques-sciences (coef. 2)</li> <li>• Education physique et sportive (coef. 1)</li> <li>• Langue vivante (coef. 1)</li> </ul> <p>Toutes ces épreuves se font en CCF (contrôle en cours de formation).</p>
<b>Débouchés</b>	<p>Le titulaire du CAP RESTAURANT peut occuper un <b>emploi de commis de salle</b> et sera intégré dans une équipe.</p> <p>Possibilité de préparer une <b>Mention Complémentaire</b> : Sommelier, Employé Barman (à condition d'avoir 18 ans).</p> <p><b>Poursuivre en BAC PRO ou très exceptionnellement en BAC TECHNO</b> (à condition d'avoir d'excellents résultats scolaires).</p>