

Objectifs de 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

Qualités nécessaires

- 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 et durée de la formation

- Deux années
- Accessible après la classe de 3e, de 3e à projet professionnel ou de 3e SEGPA

Période de formation en entreprise

8 semaines en 1e année et 8 semaines en seconde année

**Contenu de la formation
en première année**

Enseignement général (16 h)

- Français
- Histoire-géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Arts appliqués-culture artistique
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel (19 h)

- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Vie sociale et professionnelle
- Technologie de restaurant

Règlement d'examen

		Épreuve	Coeff	Durée	Mode
Domaine général	EG 1	Français. H.G	3		CCF (*)
	EG 2	Mathématiques-sciences physiques	2		CCF (*)
	EG 3	Épreuve obligatoire de langue vivante	1		CCF (*)
	EG 4	Vie sociale et professionnelle	1	1:00	Écrit
	EG 5	Education physique et sportive	1		CCF
Domaine	EP 1	Approvisionnement et organisation du service	4		CCF (*)
	EP 2	Production du service des mets et boissons	11		CCF (*)
	EP 3	Communication et commercialisation	3	2:00	CCF (*)
Fac	EF 1	Épreuve facultative de langue vivante		0:20	Oral

(*) Contrôle en cours de formation

Débouchés

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

Suites d'études possibles

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

- Baccalauréat professionnel Restauration

Capacité d'accueil

1 demi-division (12 élèves)