



Formacode : 42754 - Code Rome : G1803

Eligible CPF - Tous publics - n°141091



CAP RESTAURANT

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP restaurant

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Possibilité de réduction de
parcours de formation pour les
candidats titulaires d'un diplôme
Éducation Nationale.

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/10/2017 au 12/05/2018.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Restaurant est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons sous l'autorité d'un responsable. Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples.

CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du CAP Restaurant est appelé à exercer son activité de service dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet à une clientèle française et étrangère.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle restaurant pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

PRE-REQUIS

Positionnement : pédagogique.

Niveau 3e des collèges

Pas de contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 03/01/2017 au 06/10/2017 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Faire une demande de devis de formation :

- Tél : 01 45 16 19 19

- Mail : gmete@forpro-creteil.org

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.

Organisé en alternance.

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Technologie de service - Travaux pratiques
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- ▶ Anglais professionnel
- ▶ Communication et vente
- ▶ Prévention santé environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques appliquées - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

Période de formation en milieu professionnel