

# CAP RESTAURANT

Apprentissage - Alternance

## INSTITUT DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

### CONTACT

Yvan PARCHEMAL  
02 43 40 60 74 / 07 60 53 49 74  
yparchemal@cciformation.net

### ENTREPRISES

Restaurants gastronomiques - Restaurants traditionnels -  
Restaurants à thème - Néorestaurations.

### EMPLOIS

Commis de restaurant - Serveur.

### OBJECTIF

Former des professionnels qualifiés, sachant communiquer et vendre, capables d'occuper le poste de commis de restaurant dans tous les secteurs de la restauration et de s'adapter aux évolutions de leur métier.

### NIVEAU D'ACCÈS

Troisième générale ou technologique, quatrième générale ou technologique.

### DURÉE DE FORMATION

2 ans en alternance  
Groupe CCI Formation/Entreprise.

### VALIDATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle  
Restaurant.

### CONTENU

#### Formation professionnelle et technologique

- organisation et méthodes de travail
- préparation et distribution : mise en place, service des mets et des boissons
- vente et communication - relations clientèle
- technologie professionnelle et sciences appliquées
- connaissance des vins
- hygiène alimentaire - respect des règles d'hygiène
- connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise

#### Culture générale

- expression écrite et orale
- mathématiques et sciences
- histoire - géographie
- anglais appliqué à l'hôtellerie

### MATIÈRES DE FORMATION

Travaux pratiques de restaurant et technologie appliquée

Technologie de restaurant et connaissance des vins

Sciences appliquées - Hygiène alimentaire

Environnement économique, juridique et social

Français - Histoire - Géographie

Mathématiques - Sciences

Anglais

Prévention Santé Environnement

Education physique et sportive

