CAP
RESTAURANT

Apprentissage - Alternance

INSTITUT DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

CONTACT

Yvan PARCHEMAL
02 43 40 60 74
yparchemal@cciformation.net

Entreprises

Restaurants gastronomiques - Restaurants traditionnels - Restaurants à thème - Néorestauration - Restauration rapide.

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

Vie sociale et professionnelle

Education physique et sportive

Campus « La Californie »
132 rue Henri Champion
72100 LE MANS
www.cciformation.net

Région PAYS DE LA LOIRE
L'Europe s'engage en Pays de la Loire avec le FSE
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU MANS ET DE LA SARTHE