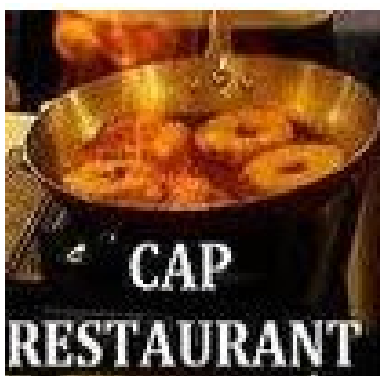


<http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr/?CAP-Restaurant-89>

CAP Restaurant

- Formations
- Hôtellerie
- CAP Restaurant
-



Date de mise en ligne : mardi 6 décembre 2016

Copyright © Lycée professionnel des Métiers François Mitterrand -

CHATEAU CHINON - Tous droits réservés

Sommaire

- [Durée de la formation](#)
- [Le métier](#)
- [Qualités requises](#)
- [Recrutement](#)
- [Contenu de la formation](#)
- [Poursuite d'études](#)

Durée de la formation

: 2 ans



Le métier

Le titulaire du diplôme est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant. Dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et boissons, sous la responsabilité du maître d'hôtel ou chef de rang. Il participe également à la finition de mets simples, à l'encaissement et aux tâches d'entretien (locaux, petit matériel...).

Qualités requises

Dynamisme, politesse, rigueur et présentation irréprochable.

Recrutement

Avoir suivi une classe de Troisième SEGPA.

Contenu de la formation

Enseignement général/semaine						
Français	Anglais	Hist-géo- ECJS	Maths	Sc. physiques	EPS	Arts appliqués
3H5	2H	1H5	2H	2H	3H	2H

[JPEG - 16.7 ko](#)

Poursuite d'études

Après l'obtention du CAP, les élèves très motivés peuvent prétendre à une formation Bac Pro 3 ans.

Fiche Métier



Fiche Métier