

CAP HOTEL-CAFE-RESTAURANT



OBJECTIFS

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de la restauration, le titulaire du CAP Restaurant possède les techniques de bases de :

- L'accueil
- La commercialisation et du service des mets et des boissons.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français
- Histoire géographie
- ECJS
- Mathématiques
- sciences
- Langues Vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel
- Technologique

ADMISSION

Après la troisième

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines en entreprise réparties sur les 2 années

DURÉE DE FORMATION

2 ans

POURSUITE D'ÉTUDES

Possibilité d'intégrer un BAC PRO "commercialisation et services en restauration" pour les meilleurs élèves

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Accès direct et rapide à l'emploi dans les entreprises de restauration classique

- Ayant une carte et des menus étoffés
- Proposant les différents types de service