

CAP **Restaurant**

Professionnalisation directe

Une diversité d'emplois est accessible après ce CAP, ceux-ci peuvent se dénommer différemment selon les secteurs :

- **Commis de salle**
- **Serveur**
- **Limonadier** (Service en terrasse des boissons)

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement, le titulaire du CAP Restaurant peut accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Poursuite d'études

Le CAP Restaurant a pour objectif premier l'insertion professionnelle.

L'accès aux Mentions Complémentaires :

- **Sommellerie**
- **Employé Barman**

est possible avec un CAP.

Il peut également s'envisager une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel.

Le candidat devra avoir un excellent bulletin pour y prétendre.

Après le Baccalauréat, d'autres Mentions

Complémentaires sont accessibles :

- **Accueil Réception**
- **Organisateur de Réception.**



Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas
Route de Mézin
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00

Télécopie : 05 53 97 63 15

Messagerie : 0470029b@ac-bordeaux.fr

www.lycée-jderomas.com



**Lycée des Métiers
Jacques de Romas
47600 NERAC**

CAP **Restaurant**



**L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION OFFRE
TOUTE UNE PALETTE DE
MÉTIERs.**

Téléphone : 05 53 97 63 00

CAP **Restaurant**

Activités/Compétences **Professionnelles**

- Accueil des clients
- Vente et conseils
- Service du bar, au comptoir ou en salle
- Réalisation de cocktails, Apéritifs, Boissons chaudes
- Service des plats,
- Service des vins et autres boissons
- Techniques spécifiques tels que flambage, découpage
- Facturation et encaissement



Les titulaires du CAP Restaurant exercent leurs activités :

- Dans les restaurants commerciaux
- En collectivité

Qualités requises et Intérêts pour le métier :

- Etre autonome, disponible,
- Etre souriant, aimable, courtois et généreux
- Avoir une bonne maîtrise de soi
- Avoir une bonne résistance physique pour supporter la station debout
- Avoir des qualités relationnelles
- Etre capable de travailler en équipe
- Etre capable de prendre des initiatives
- Avoir le sens des responsabilités et de l'organisation
- Accepter les horaires décalés et le travail le Week-end.

Tenue professionnelle ET matériel :

Une tenue professionnelle est exigée.

Au moment de l'inscription, le fournisseur sélectionné par les parents d'élèves est présent pour les essayages.

Une mallette professionnelle complète la tenue. Le Conseil Régional aide au financement grâce notamment à l'Opération « Coup de Pouce ».

CAP **Restaurant**

Ce CAP (niveau V) s'articule autour :

De savoirs généraux :

- Mathématiques, Français, Histoire-Géographie, Langues vivantes, ...

De savoirs associés aux techniques Professionnelles :

- Technologie de service
- Sciences appliquées
- Communication et Vente
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement.

4 capacités à acquérir :

- Organiser
- Réaliser
- Contrôler
- Communiquer et vendre

De périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), dont la durée totale est de 14 semaines, qui sont prévues sur les deux années de formation

- 6 semaines en première année
- 8 semaines en deuxième année.

Le lycée s'occupe du placement des élèves grâce à un vivier riche d'entreprises partenaires.

Ces PFMP sont **obligatoires** pour la validation du diplôme.