



CAP Restaurant

RESTAURATION

Le diplôme

L'apprenti est présenté à l'examen d'Etat du CAP Restaurant à l'issue de la deuxième année de formation. Il reçoit, en outre, le certificat professionnel de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines délivré conjointement avec l'entreprise d'accueil, s'il a obtenu des résultats satisfaisants pendant les deux années de formation et s'il a passé avec succès les épreuves du CAP Restaurant.

Les objectifs de la formation

La formation permet d'intégrer directement la vie professionnelle. A l'issue de sa formation, l'apprenti est capable d'assurer un service complet : accueil de la clientèle, commercialisation et service des mets et des boissons.

La promotion interne est largement pratiquée dans le métier.

Le titulaire du CAP Restaurant peut également poursuivre ses études.



Perspectives professionnelles

- Commis de salle
Puis, après un temps d'adaptation et en fonction de l'expérience professionnelle et des motivations :
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

Secteurs d'activité

Le titulaire du CAP Restaurant peut exercer son activité dans des restaurants traditionnels et gastronomiques.

Partenaires

Restaurateurs du Val-d'Oise, de Paris et d'Ile-de-France.

Déroulement de la formation

La formation se déroule sur 2 ans, sur le mode d'alternance école-entreprise, dont 16 semaines de cours (1092 heures sur 2 ans) à l'IFA.

Conditions légales

- A partir de 16 ans dans l'année d'inscription (ou 15 ans à l'issue d'une classe de 3^{ème}) et jusqu'à 25 ans
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité

Modalités d'inscription

A partir du dossier scolaire et entretien de motivation.

Contact

Secrétariat
01 34 05 17 60

IFA de la Restauration

55, rue Jean-Jacques Rousseau
95210 Saint-Gratien
www.ifa-restauration.fr

Rémunération et contrat de travail

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète, dispensée pour partie en entreprise et pour partie au CFA.

Sous réserve de dispositions conventionnelles ou contractuelles plus favorables, l'apprenti perçoit un salaire dont le montant varie en fonction de son âge et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet de l'apprentissage. Cette rémunération est calculée sur un pourcentage du SMIC variable de 25% à 78%.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat d'apprentissage.

(source dictionnaire permanent social 2008)



Cette formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat de professionnalisation.

Pré-requis

- Etre issu d'une classe de 3^{ème}, de 4^{ème} ou de CPA
- Aimer travailler en équipe
- Avoir une bonne présentation et le sens du contact
- Etre organisé et à l'écoute de la clientèle
- Avoir une bonne résistance physique
- Etre conscient des exigences professionnelles : les rythmes de travail sont décalés par rapport aux habitudes de vie en général. L'activité est au plus fort quand les autres sont à table ou en congés

Programme de la formation

2 jours de travaux pratiques et 3 jours d'enseignement général :

- Travaux pratiques de restaurant
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Vie sociale et professionnelle
- Gestion/Economie/Législation
- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Histoire/Géographie
- Education physique et sportive

Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Accueil du client et conseil sur le choix des plats, des fromages et des vins
- Service en salle
- Découpes et flambages devant le client
- Dressage des tables et entretien du restaurant

Poursuite d'études

- Mention complémentaire sommellerie ou barman
- Brevet professionnel Restaurant
- Bac pro Restauration

Tout sur les écoles
du groupe CCIV

www.ecoles.versailles.cci.fr