

# CAP RESTAURANT

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Restaurant exerce en salle de restaurant où il prend des commandes des clients et leur sert les plats et boissons souhaités. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle (entretien, mise en place). Au moment du service, il peut aider le client à choisir les plats en lui donnant des informations, éventuellement en langue étrangère. Puis il sert les préparations élaborées en cuisine. Tout au long du service, il sait accueillir le client à son arrivée, et se rendre disponible et attentif au cours des repas. Il peut débiter dans la restauration commerciale, avec un emploi de commis de restaurant ou dans la restauration à caractère social.

## CONTENUS

### *Enseignement professionnel :*

- Approvisionnement,
- Organisation et entretien : établir les besoins de réapprovisionnement pour les stocks journaliers, rédiger les bons de commande internes, contrôler les approvisionnements et les stocker, nettoyage des locaux, du matériel, du mobilier,
- Accueil et communication : accueillir la clientèle, présenter les supports de vente, prendre la commande, s'assurer de la satisfaction du client, prendre congé, communiquer au sein de l'entreprise
- Service : effectuer la mise en place des tables, assurer le service des mets, boissons, réaliser les découpages, filetages, préparation simples, finitions devant le client
- Facturation, encaissement : rédiger la facture et documents divers de caisse, présenter la facture au client et assurer l'encaissement

### *Enseignement général :*

- Français : se construire, s'insérer dans le groupe, s'insérer dans la vie professionnelle, s'insérer dans la société
- Maths : formuler une question, analyser les informations, argumenter avec précision, appliquer des techniques avec rigueur, analyser la cohérence des résultats, rendre compte par écrit et à l'oral
- PSE : acquérir une démarche de prévention par l'apport de connaissances relatives aux risques professionnels et aux droits et devoirs au travail, à avoir un comportement adapté face à une situation d'accident par la maîtrise de techniques de secourisme.

«

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## NOMBRE D'HEURES EN CENTRE

---

800 heures maximum

## NOMBRE D'HEURES EN ENTREPRISE

---

350 heures minimum

## OÙ SUIVRE CETTE FORMATION ?

---

### GRETA GRAND LITTORAL

**Téléphone :** 03 21 46 12 10

**Courriel :** greta.grand-littoral@ac-lille.fr

### GRETA GRAND ARTOIS

**Téléphone :** 03 21 51 60 94

**Courriel :** greta.grand-artois@ac-lille.fr

### GRETA GRAND HAINAUT

**Téléphone :** 09 77 40 18 70

**Courriel :** greta.grand-hainaut@ac-lille.fr