



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS

Tourisme et art de vivre

Cuisine, Restaurant et Service en café brasserie



CAP Restaurant

Diplôme de niveau V

DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle restaurant est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons sous l'autorité d'un responsable.

Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle restaurant est appelé à exercer une activité dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet à une clientèle française et étrangère.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle restaurant pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

OBJECTIFS

- Savoir assurer la mise en place d'une salle de restaurant,
- Savoir accueillir la clientèle en faisant preuve d'attention et de disponibilité,
- Savoir répondre aux questions du client sur les mets et boissons proposés et assurer la coordination du service,
- Savoir dresser (un chariot, un plateau), découper un mets (poisson, viande, dessert) et composer la décoration florale,
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Formation aux particuliers

Période de professionnalisation, contrat de professionnalisation et Droit individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldades Corot"



Ces formations bénéficient du soutien du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com