

CAP RESTAURANT EN 1 AN



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant remplit la fonction de commis de restaurant 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.
- Il assure l'accueil, conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons, sous l'autorité d'un responsable.
- Il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons. Il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons.
- Il participe aux tâches d'entretien et d'encaissement.
- Il intervient sur l'élaboration et/ou la finition des préparations simples.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)

PROFIL DU CANDIDAT

- Jeune de moins de 26 ans
- Être titulaire d'un autre diplôme (de niveau V ou plus)

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

Accueillir le client, le conseiller dans ses choix, prendre sa commande : le serveur de restaurant doit allier rapidité, adresse et sens du contact.

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	Salaire en % du SMIC*
Jusqu'à 17 ans	37%
18 à 20 ans	49%
21 ans et plus	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 euros/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62 euros bruts mensuels pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

* Majoration de 15 points si le jeune est titulaire d'un diplôme du même secteur professionnel

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, gastronomiques ou des brasseries.

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques de restaurant
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration...
- Anglais...

POURSUITE D'ÉTUDE

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Brevet professionnel Restaurant
- CQP Barman – Monde de la nuit (+ de 18 ans)

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - Cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr