

## CAP RESTAURANT

### Formation certifiante gratuite et rémunérée

#### ■ Métiers visés

- Commis de salle (serveur)

#### ■ Certification de niveau V

- CAP validé par des épreuves ponctuelles et une session d'examen par an

#### ■ Pré-requis

- Niveau 3<sup>ème</sup> exigé
- Projet professionnel confirmé
- Bonne condition physique
- Bonne présentation
- Etre organisé et à l'écoute de la clientèle
- Savoir être poli et courtois en toutes circonstances

#### ■ Plateaux techniques

- Restaurant pédagogique
- Banque d'accueil
- Atelier bureautique

#### ■ Durée

- 35 H hebdomadaires
- 700 H en centre (durée moyenne)
- 210 H en entreprise (durée moyenne)

#### ■ Date

- Du 16 septembre 2013 au 2 mai 2014

#### ■ Lieu

ISP  
12-14, rue Courat 75 020 PARIS  
Métro MARAICHERS (ligne 9)

#### ■ Contact

Tel : 01.44.93.25.95  
Fax : 01.44.93.25.96  
Email : [isp.formation@wanadoo.fr](mailto:isp.formation@wanadoo.fr)

#### Contenu :

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

#### MODULE 1 : ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Gestion/Economie/Législation

#### MODULE 2 : ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques de restaurant
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Vie sociale et professionnelle

#### MODULE 3 : PREPARATION A L'EMPLOI

- - Accompagnement à l'emploi

#### Débouchés :

- 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

Action financée par le Conseil Régional d'Ile de France