

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^{ème} 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
- 791 H en centre (durée moyenne)
- 280 H en entreprise (durée moyenne)

■ Date

- Réunion d'information collective tous les mercredis à 14h30

■ 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

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