

CAP

EMPLOYE DE RESTAURANT

Formation continue
jusqu'à 1 an

Possibilité d'obtention du CAP selon parcours

Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

modalités d'évaluation :

Pour les parcours adaptés : évaluation pratique en fin de module avec remise d'un certificat de compétence (si réussite à l'évaluation)

Pour le parcours complet : épreuve finale du CAP en juin



Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Travailler dans différents secteurs de la restauration : gastronomique, collective, rapide,...
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités,
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Le contact avec la clientèle,
- Le travail en équipe.

Devenez Serveur de restaurant



 île de France

 forco

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL. : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr


CULTIVONS LES RÉUSSITES

CONDITIONS D'ADMISSION

Etre agé de 18 ans ou plus

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP) minimum

Délais d'accès à la formation :

- rentrée de septembre : inscription à partir de juin

- rentrée de janvier : inscription à partir de novembre



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR (HOTEL-CAFE-RESTAURANT)

Formation de 7h à 420h selon parcours

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle ou salarié en contrat de professionnalisation

Rythme de la formation :

Selon parcours (voir site internet)

Contenu de la formation

- Technique de service et de commercialisation,
- Connaissance des produits et de la législation,
- Sciences appliquées,
- CEEJS,
- Protection santé environnement.

Unité de formation Hébergement

- module 1 : Organiser et réaliser un service d'étage : 35 heures, 420 euros (hors frais annexes : pension ou demi pension)

- module 2 : Réaliser des prestations hôtelières : 12 heures, 144 euros

- module 3 : Réaliser un petit déjeuner : 14 heures, 168 euros

Unité de formation Restaurant

- module 4 : Prendre en charge un client : 35 heures, 420 euros

- module 5 : Se situer dans son environnement professionnel : 36 heures, 432 euros

- module 6 : Réaliser les techniques de salle : 40 heures, 480 euros

- module 7 : Les vins : 37 heures, 444 euros

- module 8 : Les fromages : 32 heures, 384 euros

- module 9 : Les labels et appellations : 40 heures, 480 euros

Unité de formation Café Brasserie

- module 10 : Préparer, doser, présenter et mettre en valeur les boissons : 30 heures, 360 euros

- module 11 : Préparations d'offices : 38 heures, 456 euros

- module 12 : Réceptionner, contrôler et stocker : 34 heures, 408 euros

- module 13 : Communiquer : 25 heures, 300 euros

Dates selon planning (voir notre site) - Prix hors prestations annexes (pension ou demi-pension)

Après le CAP

- Serveur en restaurant (serveur, commis de rang, chef de rang...),
- Perspectives d'évolution : Maître d'hôtel, responsable de salle...
- Poursuite de la formation
 - Mention complémentaire Barman ou sommelier en 1 an,
 - Brevet professionnel Restaurant en 2 ans,
 - Bac Pro (entrée directe en 2^{ème} année).

