

# CAP RESTAURANT

## OBJECTIFS

---

Gérer l'approvisionnement  
Accueil et communication  
Service en salle  
Facturation et encaissement

## BÉNÉFICIAIRES

---

Jeunes 16 à 25 ans révolus

## CONTENU

---

### Enseignement Professionnel

- Commercialisation et prise de commande
- Mise en place et service des mets et boissons
- Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise
- Vie sociale et professionnelle

### Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Langue vivante (anglais à l'oral)
- Histoire – Géographie

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

---

Durée de 2 ans  
Enseignement en alternance  
3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre de formation

## EMPLOIS VISÉS

---

Commis de restaurant

## FINANCEMENT

---

Contrat de Professionnalisation