



CAP Restaurant

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME

Château des Vaux

CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain

28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56

admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org

<http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Commercialiser des mets et des boissons,
- Accueillir et servir en salle, encaisser les additions,
- Participer à l'entretien, à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Qualités requises

- Vous avez un esprit commercial, une bonne qualité d'écoute, le sens de l'accueil,
- Vous êtes créatif, dynamique et organisé.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans :

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- 17 heures d'enseignement général par semaine,
- 18 heures d'enseignement professionnel par semaine (pratique et théorique).

Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en seconde professionnelle,
- 8 semaines en terminale professionnelle.

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée en bac professionnel commercialisation et services en restauration,
- Accès aux mentions complémentaires CAP employé barman ou sommelier,
- Entrée sur le marché du travail dans la restauration commerciale et les entreprises connexes offrant un service à table au bar ou au buffet.

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

