



Unité de Formation par Apprentissage Lycée Jean Charles Cazin Boulogne sur Mer

Le métier

Le titulaire du CAP Restaurant est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable.

Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle.

Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : **506** heures

Enseignement technologique et professionnel : **414** heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)

Après la 3^{ème} à partir de 15 ans

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

3 jours en UFA
2 jours en entreprise

Les débouchés à l'issue de la formation

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis de restaurant. Ils peuvent aussi servir au bar ou au buffet.

Les caractéristiques de la formation doivent leur permettre d'accéder progressivement à des postes de responsabilité tel que Chef rang ou Maître d'hôtel.

Poursuites d'études possibles :

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Pro Restauration

UFA du Lycée CAZIN
42 rue Jean Charles Cazin
62321 BOULOGNE SUR MER
Contacter le Directeur Délégué FTP
Tél. : 03.21.10.06.66
Mail : ufa.cazin@ac-lille.fr



cfa.ac-lille.fr