



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Hôtelier

Le Touquet



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) et en contrôles ponctuels (CP).

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

UFA du lycée Hôtelier

1, Avenue du Château

62520 LE TOUQUET

Contactez le Directeur Délégué FTP

Tél. : 03.21.05.98.12

Mail : ufa.letouquet@ac-lille.fr

Les conditions d'accès à la formation

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

Après la 3^{ème} à partir de 15 ans

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

Le rythme de l'alternance

2 jours en UFA
3 jours en entreprise



Informations pratiques de l'UFA :

Le Restaurant d'application de l'UFA, "La Toque", au rez-de-chaussée de l'aile A, accueille les personnels de la cité scolaire et, à défaut, des étudiants. Que ce soit en service ou en production, ce restaurant fonctionne avec les apprentis de l'UFA et des stagiaires de Formation Continue le midi et avec des étudiants de Formation Initiale le soir. La capacité d'accueil y est de 40 couverts.

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

