



Niveau 5

# CAP Restaurant



## Unité de Formation par Apprentissage Lycée François Rabelais Douai

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

### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en UFA**  
**1 semaine en entreprise**

#### Informations pratiques de l'UFA :

Une formation générale et professionnelle par le biais de notre restaurant pédagogique « La Devinière » complète celle reçue 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.

#### Poursuites d'études possibles :

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

## UFA du Lycée François Rabelais

817 rue Charles Bourseul BP 741

59500 DOUAI

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.27.95.82.60

Mail : ufa.rabelais@ac-lille.fr



éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

académique  
GIP FCIP



cfa.ac-lille.fr