



## Unité de Formation par Apprentissage Lycée Marguerite Yourcenar BEUVRY



### Le métier

**Le titulaire de ce CAP** contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

**En restauration-café-brasserie**, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

**En hôtellerie**, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

**Cette formation remplace les CAP « Restaurant » ; « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ».**

### 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 : 462 heures

Enseignement technologique et professionnel : 378 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 Marguerite Yourcenar**

Rue Saint-Exupéry – BP 35  
62660 BEUVRY

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.21.64.51.25

Mail : ufa.yourcenar@ac-lille.fr

### 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**



### 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 Cuisine

### Informations Pratiques

- Internat du lundi au vendredi matin
- Accessible en bus et train
- 3 restaurants pédagogiques, 1 restaurant d'application, une salle d'œnologie
- Possibilité à un public en situation d'handicap d'accéder à la formation (Label PEPH : Préparation à l'Emploi des Personnes handicapés)

