

CAP RESTAURANT par la voie de l'apprentissage

Diplôme de l'Etat - Niveau V

Institut
Consulaire
de Formation
de la CCI
de Montpellier

LE PUBLIC VISE

Les jeunes de 16 à 26 ans ayant un niveau de 3^{ème}

LES MODALITES PRATIQUES

Durée/Dates :

840 heures sur 2 ans

Début de formation : Septembre /Octobre 2012

Fin de formation : Juin 2014

Rythme d'alternance :

1 semaine en centre de formation

2 à 3 semaines en entreprise

Lieu : Institut Consulaire de Formation
2300 Avenue des Moulins
Montpellier

Pensez à vous inscrire à
une réunion
d'information

d'information
une réunion
pensez à vous inscrire à

Remarque : les parents ou les tuteurs sont
invités à participer à ces réunions

VOS CONTACTS A L'ICF MONTPELLIER

Accueil Général :

Tél : 04.67.10.25.73 - Fax : 04.67.10.26.28

info@icf-montpellier.com

Conseiller Professionnel Hôtellerie Restauration :

Bettina BACHE THERON - 04.67.10.25.66

bbachetheron@icf-montpellier.com

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Préparer au Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant en formant les participants à la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.

A l'issue du CAP Restaurant, le diplômé peut :

- Intégrer une entreprise du secteur de l'hôtellerie dans le cadre d'un emploi durable.
- Entreprendre un nouveau contrat d'apprentissage dans le secteur de l'hôtellerie et préparer un diplôme supérieur.

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Pour la fonction approvisionnement et stockage :

- Etablir les besoins de réapprovisionnement pour les stocks journaliers de denrées, boissons, produits et linge.
- Rédiger les bons de commande clients ou fournisseurs.
- Contrôler les approvisionnements et ranger les produits par nature.

Pour la fonction entretien :

- Réaliser les tâches de nettoyage.

Pour la fonction accueil / communication :

- Contribuer à l'image de marque de l'établissement.

Pour la fonction service :

- Préparer une salle de restaurant.
- Satisfaire les clients dans le respect des consignes et des objectifs de l'établissement.
- Débarrasser les tables d'une salle de restaurant et ranger correctement le matériel en fin de service.

Pour la fonction facturation/encaissement :

- Rédiger une note de restaurant et procéder à l'encaissement.
- Rédiger les divers documents journaliers de caisse à l'aide de l'outil informatique.

Réunions
d'informations
à
14 H 30
dans les locaux de
l'ICF :

14 /21/28 mars

04 et 25 avril

09/23/30 Mai

13/20/27 Juin

04 et 11 juillet

05/12/19/26

septembre



LE PROGRAMME DE LA FORMATION

MATIERES D'ENSEIGNEMENT GENERAL	Heures
FRANCAIS	96.00
HISTOIRE/GEOGRAPHIE/EDUCATION CIVIQUE	72.00
ANGLAIS	72.00
ARGUMENTATION COMMERCIALE	12.00
MATHÉMATIQUES	96.00
SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES	24.00
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	48.00
MATIERES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
TRAVAUX PRATIQUES	156.00
TECHNIQUES APPLIQUEES EN RESTAURANT	48.00
ŒNOLOGIE ET TECHNOLOGIE	48.00
SCIENCES ALIMENTAIRES	48.00
SCIENCES EQUIPEMENT	24.00
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL	48.00
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT	48.00
TOTAL	840.00

Note : Tous les CAP sont en CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Pour nous trouver : Quelques repères !

Station de bus N° 6 - Arrêt « Ecole de Commerce »



Direction
Montpellier Nord-Ouest
Sup de Co
Rond point d'ALCO
Hôtel du Département (C. Général)
Lycée Jean MONNET
SANOFI
MOSSON

INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION
PÔLE FORMATION DE LA CCI DE MONTPELLIER
2300, avenue des Moulins
34185 Montpellier Cedex 4
Tél : 04 67 10 25 73 - fax : 04 67 10 26 28
info@icf-montpellier.com
www.icf-montpellier.com

Institut Consulaire de Formation de la CCI de Montpellier

