



G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

CAP RESTAURANT

↘ Objectifs

- Savoir conseiller le client dans ses choix
- Mettre en oeuvre les différentes techniques de service
- S'organiser pour le service de plusieurs tables

↘ Contenu

- Travaux pratiques service en salle
 - Technologie et technologie appliquée
 - Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements - Hygiène
 - Prévention – Sécurité - Environnement
 - Connaissance de l'entreprise
 - Enseignement général: Maths, Physique Chimie, Français, Histoire
 - Géographie, Anglais
 - Sauvetage Secourisme du Travail (S.S.T.)
- Stage en entreprise : équivalence de 14 semaines minimum

↘ Organisation pédagogique

- Formation modulaire en fonction des pré-requis
- Formation pratique en atelier

↘ Financement

- Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation (plan de formation, CPF, CIF, période ou contrat de professionnalisation, Région, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

