

FILIERE RESTAURATION

FORMATION EN ALTERNANCE



CAP Restaurant

Diplomate, vous avez le goût et le sens de la relation, vous êtes organisé et rapide et vous avez une bonne condition physique.

FORMATION

Objectifs

- Assurer l'accueil de la clientèle d'un restaurant
- Assurer la prise de commande, servir les mets
- veiller au bon déroulement du repas et débarrasser ensuite la table.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : approvisionnement, stockage, entretien, accueil, communication, service, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social. Prévention, santé, environnement (PSE), expression française, histoire-géographie, mathématiques, sciences, éducation physique et sportive, anglais.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus en BP Restaurant ou accéder directement à l'emploi de serveur en salle.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de 4ème ou de 3ème, ou encore à l'issue d'une classe de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance).

VOS CONTACTS



Responsable Pédagogique de Pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Responsable Pédagogique de Filière :

M. Florent BAUCHET
Florent.bauchet@almea-formations-51.fr
03.26.69.25.85

Alméa Formations Interpro 51

32 rue Benjamin Franklin - CS70021 - 51016 Châlons-en-Champagne Cedex

☎ 03 26 69 25 85 📠 03 26 69 25 99 ✉ contact@almea-formations-51.fr 🌐 www.almea-formations-51.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien financier du Fonds Social Européen, de l'IEI, de l'État et de la Région Grand Est