

CAP Restaurant

Objectifs

À l'issue de votre formation, vous obtiendrez une qualification de niveau V, qui vous confère des possibilités d'adaptation plus rapide aux postes de travail et une capacité à pouvoir intervenir dans les différents secteurs de l'entreprise hôtelière.



Déroulement de la formation

- **Durée : 2 ans**
 - 13 semaines de formation au CFA par an
 - Le reste en entreprise
- **Statut du jeune**
Salarié de l'entreprise

- CONDITIONS D'ADMISSION**
- Etre âgé de 16 à 25 ans
 - Satisfaire aux entretiens de motivation

Contenu de la formation

- **Enseignement général**
 - Français
 - Mathématiques
 - Langues vivantes
 - Histoire Géographie
 - Physique Chimie
- **Enseignement technique et professionnel**
 - Pratique professionnelle
 - Technologie professionnelle
 - Sciences appliquées
 - Connaissance de l'entreprise
 - Prévention, Santé, Environnement

Poursuites d'études

- Brevet Professionnel
- Bac PRO Restauration
- Mentions complémentaires :
 - Employé(e) barman
 - Employé(e) sommelier
 - Hébergement
 - ...

Débouchés

Après formation complémentaire et expérience :

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel

En restauration :

- traditionnelle et gastronomique
- familiale
- chaînes



MFR du RIBÉRACOIS – Site de Siorac-de-Ribérac

05.53.91.94.94

www.mfr-riberacois.com



CAP Restaurant

... Nous voulons réussir autrement !

« Une passion pour un
métier »

Après la 3^{ème}

Formation rémunérée en
contrat d'apprentissage



MFR du RIBÉRACOIS

Formations en alternance Ecole/Entreprise

