



CAP Restaurant

Lycée Hôtelier Privé Daniel Brottier
Chemin du Couvent
44340 Bouguenais les Couëts
Tél. : 02 40 65 29 90
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Commercialiser des mets et des boissons,
- Accueillir et servir en salle, encaisser les additions,
- Participer à l'entretien, à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Qualités requises

- Vous avez un esprit commercial, une bonne qualité d'écoute, le sens de l'accueil,
- Vous êtes créatif, dynamique et organisé.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- Contrôle en cours de formation.

Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en seconde professionnelle,
- 8 semaines en terminale professionnelle.

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée en bac professionnel commercialisation et service en restauration,
- Accès aux mentions complémentaires barman ou sommelier,
- Entrée sur le marché du travail dans la restauration commerciale et les entreprises connexes offrant un service à table au bar ou au buffet.

Découvrez les établissements Daniel Brottier sur le site :
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>

