



EMPLOYE DE RESTAURANT

Objectifs de la formation: Mettre en place et dresser les tables, accueillir les clients, assurer le service des mets et des boissons, effectuer certaines préparations (sauce, découpe d'une viande ou d'un poisson), éditer la facture et encaisser.

➤ C.A.P.

- 1 - **Conditions d'admission** : Conditions générales d'entrée en apprentissage (voir document "L'apprentissage - ses généralités").
- 2 - **Rythme d'alternance** : 21 semaines de cours en 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
 - ↗ Français, Histoire-Géographie
 - ↗ Mathématiques, Sciences
 - ↗ Anglais
 - ↗ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
 - ↗ E.P.S. (Education Physique et Sportive)
 - ↗ Travaux Pratiques
 - ↗ Technologie
 - ↗ Sciences appliquées
 - ↗ Connaissance de l'entreprise