

CAP Restaurant

Site de la formation : Lycée Professionnel Branly



Emplois

Commis de salle

Le commis de salle

Ses missions

- Préparer la salle,
- Accueillir le client,
- Conseiller, prendre la commande,
- Assurer la liaison avec la cuisine,
- Maîtriser les techniques de service des tables,
- Entretien des locaux et le matériel.

Ses qualités

- Sens du contact,
- Amabilité,
- Assurance, maîtrise de soi,
- Accepter les horaires de travail spécifiques à la restauration,
- Présentation irréprochable,
- Esprit d'équipe.



Matières

Français - Hist/Géo

Mathématiques

Anglais

Physique / Chimie

EPS et SST

Enseignement Economique
juridique et Social

Sciences Appliquées, VSP

Technologie

Pratique Professionnelle

35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.

Conditions d'accès

Etre agé de moins de 26 ans.

Démarches à effectuer

Rechercher un employeur

Entreprise de restauration essentiellement classique apte à assurer cette formation.

C'est l'**employeur** qui se charge de **demande le contrat** d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

Attention : l'inscription au CFA est effective lorsque le contrat a été visé par le CFA.



Parcours sur 2 ans

Possibilité d'individualisation du cursus (parcours réduit ou allongé)

- Formation en alternance : 13 semaines par an à l'U.F.A
- L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



**Unité de Formation (UFA)
du Lycée Professionnel Branly**
5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 25
Fax : 02 51 24 06 12
mail : cfa.0851219n@ac-nantes.fr

C.F.A de l'Education Nationale de Vendée
Siège administratif
Lycée Polyvalent Kastler - Guillon
29, bd Guillon
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Tel : 02 51 36 46 20 - Fax : 02 51 36 25 94
Mail : contact@cfaen85.fr

www.cfaen85.fr