

Vous êtes âgé de 16 à moins de 26 ans,
Vous pouvez préparer le

CAP RESTAURANT *en Contrat d'Apprentissage*

C'est pour vous la possibilité

- d'avoir un emploi
rémunéré

% SMIC	16/17 ans	18/20 ans	21 ans et plus
1 ^{ère} année	25 %	41 %	53 %
2 ^{ème} année	37 %	49 %	61 %

- de préparer un diplôme tout en travaillant.

LE METIER

Le serveur en restauration exerce son métier dans les restaurants, salles de banquets...

Il réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement de travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine :

- il assure la mise en place et de l'entretien de la salle de restaurant
- il accueille la clientèle, effectue la prise de commandes des boissons et des mets, assure le service en salle.
- il procède à la facturation et à l'encaissement.
- il peut confectionner des mets simples (hors d'œuvre, desserts...).

Il doit posséder les qualités indispensables au métier :

Vivacité d'esprit, dextérité, résistance physique, tonus, bonne humeur, convivialité, ponctualité, disponibilité, empathie, faire preuve de mémoire auditive et visuelle.

LA FORMATION EN CENTRE

Lieu : Valarep - Château Fortier - 44 rue Henri Barbusse à Saint-Saulve

Durée annuelle : 13 semaines, à raison d'une semaine sur trois.

Matières enseignées :

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques Salle
- Technologie Salle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- **E**ducation **C**ivique **J**uridique et **S**ociale

Enseignement général

- Français / Histoire - Géographie
- Mathématiques / Sciences Physiques
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education Physique et Sportive