

Métiers de la restauration

Le métier : Entre aventure, dépassement de soi, culture du goût et du beau...

Pour ces professionnels, l'objectif principal est de répondre aux attentes du client en lui assurant un service qu'il n'oubliera pas. C'est toute une équipe à l'hôtel, au restaurant, dans les cuisines, au bar, à la réception, qui s'active pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients, veiller à leur confort. Des métiers qui exigent engagement personnel et rigueur... et qui recrutent.

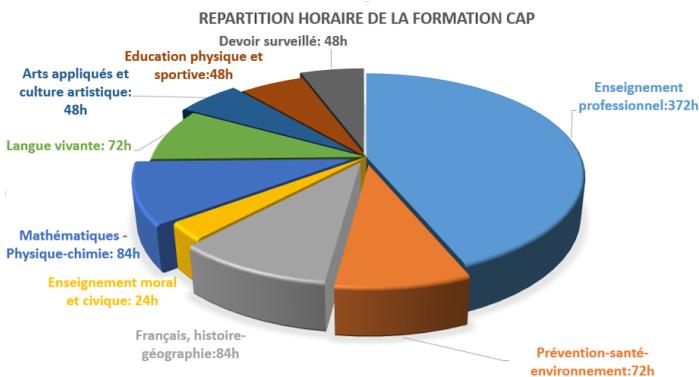


Ce que vous allez apprendre:

- Le soin et l'organisation
- L'esprit d'équipe
- L'aisance gestuelle et la rapidité
- La courtoisie
- Des techniques de cuisine et de service
- La connaissance des produits



CAP avec 2 spécialités



Conditions d'admission :

- 3ème

- Une formation en apprentissage rémunérée sur 2 ans
- 12 semaines de formation par an et 40 semaines en entreprise
- 800 heures de formation au CFA

CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café et restaurant

Les métiers du service sont variés et la formation va vous permettre d'acquérir des compétences dans deux secteurs d'activités :

- En restauration-café-brasserie : accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons, réaliser des flambages, des cocktails...
- En hôtellerie : mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bain.



CAP Cuisine

Le cuisinier élabore des plats, entrées ou desserts, établit les menus, suit les stocks, prépare les commandes, contrôle les livraisons, ou assemble de produits préélabores. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette



Après un CAP, il est possible de poursuivre des études en BAC Pro, en Brevet professionnel ou en mention complémentaire..