

### *Description de l'emploi*

Le secteur de l'hôtellerie restauration est l'univers des voyages, du tourisme et des affaires.

L'accueil de la clientèle, l'organisation du service et la pratique des langues sont essentiels dans ces métiers.

C'est un marché en pleine mutation avec de multiples acteurs : brasseries, gastronomie, restauration rapide ou collective,...

Le serveur en restauration est l'image de marque de l'établissement.

### *Perspectives d'emploi*

La promotion peut être rapide, si vous êtes sérieux et rigoureux :

- Serveur en restaurant,
- Commis de suite,
- Chef de rang,
- Maître d'hôtel,
- Directeur de restaurant.

### *Savoir-faire développés*

- Accueillir le client,
- Développer le sens de la réception dans la tradition française,
- Observer et conseiller le client,
- Maîtriser l'art de la table.

### *Profil*

### *Les Filières de Formation*

<b>CAP Restaurant</b> (2 ans)	<b>BP Restaurant</b> (2 ans)
Français Histoire Géographie	Français
Mathématiques - Sciences	Anglais
Anglais	Ouverture sur le Monde
***	***
Travaux Pratiques	Sciences Appliquées
Prévention Santé	Technologie
Environnement	Gestion Environnement
Sciences Appliquées à l'alimentation, et aux locaux	Vente Commercialisation
Technologie	Travaux Pratiques
Connaissance de l'entreprise	
Communication	
Commercialisation	
EPS	

### *Les Bénéficiaires*

- Apprentis (de 16 à 25 ans),
- Demandeurs d'emplois (Pôle Emploi, Région,...),
- Salariés (Contrats de Professionnalisation, DIF, CIF, périodes de professionnalisation,...),
- Bénéficiaires d'une VAE : modules complémentaires.

### *L'Alternance (à titre indicatif)*

CAP : 1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise  
BP : 1 semaine CFA / 1 semaine Entreprise

### *Le +*

Le restaurant d'application du CFA accueille le public du mardi au vendredi sur rendez-vous au 02.48.23.53.73.

# RESTAURANT