



5, avenue du Général Leclerc BP93  
78513 RAMBOUILLET CEDEX

Tel : 01 34 83 64 00

Fax : 01 34 83 05 66

Email : [0782549x@ac-versailles.fr](mailto:0782549x@ac-versailles.fr)

Proviseur : T. CALVET

Prov. adjoints : C. ANDUZE

T. LE BOURGUENNEC

Intendante : G. BASLE

Chef de travaux : J.P. BIZEAU

CAP Restaurant

### Pour qui ?

- Pour des élèves motivés et intéressés
- Avec une bonne présentation et une tenue irréprochable
- Dynamiques, curieux
- Résistance physique
- Avoir une élocution facile

### Que fait-on ?

- Mise en place du restaurant et service le midi
- Préparations des menus traditionnels
- Connaissances des vins, fromages, viandes, etc.
- gastronomie...



### Quels débouchés ?

- Commis de cuisine
- Evolution après avoir fait ses preuves
- Restauration collective ou commerciale

CAP Restaurant

Hôtellerie

Vous venez de →

3<sup>ème</sup> de collège

Vous pouvez intégrer →

1<sup>ère</sup> année CAP Restaurant

2<sup>ème</sup> année CAP Restaurant

Après le CAP →

- Mention complémentaire
- Vie active

CAP Restaurant

LE CONTENU DE FORMATION

ENSEIGNEMENTS	Seconde	Terminale	Evaluation
<b>Enseignements obligatoires</b>			
Français, Histoire-Géographie	3.5h	3h	CCF
Langue vivante	3h	3h	CCF
Mathématiques, Sciences Physiques	3h	3h	CCF
Education physique et sportive	2h	2h	CCF
<b>Enseignement technologique et professionnel</b>			
Techniques de restaurant	10 h	10h	CCF
Technologie appliquée	3h	3h	CCF
Technologie professionnelle	2h	2h	CCF
Sciences appliquées	0.5h	0.5h	CCF
Activités professionnelles dirigées	1h	1h	CCF
Education civique, juridique et sociale	1h		CCF
Economie Droit	2h	2h	
Vie Sociale et Professionnelle	1h	1h	CCF
Aide individualisée	0.5h		
<b>Enseignements facultatifs</b>			
Education	2h	2h	

CCF : Contrôle en cours de formation

#### Période de formation en entreprise :

2+4 semaines en première année

4+4 semaines en terminale

