

## CAP Restaurant

**Ce diplôme est obtenu en CCF (Contrôle en Cours de Formation).**-

### Descriptif

Accueillir le client, le conseiller dans ses choix, prendre sa commande : le serveur de restaurant doit allier rapidité, adresse et sens du contact. .

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant selon les consignes données par le responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle en dressant les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons ou en produits et participe au nettoyage de la salle de restaurant. Au moment du service, il conseille le client dans le choix des plats, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à faire des préparations simples comme le découpage ou le flambage et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il reste disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service.



*Regroupement pour les directives avant le service*

Les contraintes de ce travail sont les horaires décalés et la station debout. Il peut débiter dans la restauration commerciale comme commis de restaurant et dans les entreprises qui ont un service au bar ou au buffet.

### Poursuite d'études

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP Restaurant n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Cependant il peut également envisager de poursuivre ses études en :

MC Employé barman, MC Sommellerie ;

BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production culinaire, dominante production de services ;

BP Restaurant ou sommelier.

### Formations poursuivies :

MC Employé barman

MC Sommellerie

### Débouchés

#### Exemples de métiers accessibles :

barman (barmaid)

employé(e) de restaurant

gérant(e) de restauration collective