

Restaurant

Le CAP Restaurant forme des professionnel-le-s du service en salle de restaurant. Leurs activités varient en fonction du type et de la taille de l'établissement. Dans un petit établissement, le-a serveur-euse est polyvalent-e et assure l'accueil et le service, sinon il-elle dépend de son-sa chef-fe de rang.

Le-a titulaire de ce CAP exerce en salle :

- Avant l'ouverture du restaurant, il-elle prépare et dispose les tables, débarrasse et range la salle à la fin du service.
- Accueille les clients, prend leurs commandes en les aidant si nécessaire à faire leur choix en argumentant et expliquant les plats et les boissons de la carte, sert et assure le suivi des différentes tables.
- Est capable de réaliser des préparations simples, des découpages ou des flambages devant le client.
- Se charge de la facturation et de l'encaissement.
- Participe également aux tâches d'entretien, de stockage et d'approvisionnement du restaurant (besoin en linge, conformité des produits réceptionnés avec la commande, inventaires).

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.

Débouchés

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

Le-a titulaire du CAP Restaurant peut travailler dans les hôtels, les restaurants, les brasseries, dans la restauration rapide ou collective (self-service, cafétéria, sandwicherie...).

Métiers accessibles :

- Barman / Barmaid
- Employé-e de restaurant
- Serveur-euse
- Garçon de café

Accès à la formation

Après la troisième.

Statistiques

En N-C, en 2015 : Formation peu demandée (moins de 0,8 demande pour une place) ou **moyennement demandée** (autour de 1 demande pour une place)

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français, histoire-géographie éducation civique	4h	4h
Mathématiques –sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Prévention – santé - environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
Enseignements facultatifs :		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

Descriptif des matières

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **Technologie de service** : l'organisation d'un restaurant, la structure d'une équipe, la répartition des tâches,

l'utilisation des locaux Les arts de la table, les coutumes françaises et celles des principales clientèles étrangères. Les boissons, les produits les plus courants et leur origine.

- **Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements** : la biochimie et la qualité nutritionnelle des aliments, leurs modes de contamination et les intoxications alimentaires. Les risques liés aux produits exposés en salle, à la sécurité des locaux et des équipements professionnels.
- **Communication et vente** : présenter et à mettre en valeur un produit, élaborer un argumentaire de vente. Accueillir le client, le conseiller dans son choix...
- **Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques. Informatique et logiciels appliqués.

- BP Cuisinier
- BP Barman
- BP Sommelier
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

Où se former en Nouvelle Calédonie ?

• En lycée public :

- LPCH (escoffier), NOUMEA
- LPO W. Haudra, LIFOU
- ALP de La Foa

• En lycée privé :

- LP Jean XXIII, PAÏTA
- LP Gabriel Rivat, POUÉBO

Stages

14 à 16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et organisation du service, coeff. 4
- Production du service des mets et des boissons, coeff. 11 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé - environnement)
- Communication et commercialisation, coeff. 3

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Mention Complémentaire (MC) Employé barman
- MC Sommelier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant

CAP Restaurant

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source. ONISEP Picardie

en savoir +

- www.onisep.fr
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :
10, rue Georges Baudoux
98845 Nouméa

Tel (687) 27.53.28 [http://icio@ac-noumea.nc](mailto:icio@ac-noumea.nc)

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.