



CAP RESTAURANT

(Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Durée : 2 ans de formation après la classe de 3^{ème} de collège.

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 un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis de restaurant. Ils peuvent aussi servir au bar ou au buffet.

Profil :

Le candidat au CAP Restaurant doit être très motivé dans l'apprentissage de la gastronomie locale ou internationale. Il doit pouvoir conseiller et argumenter la carte des mets et des vins, situer géographiquement les différents produits qu'il servira à une clientèle variée. D'une hygiène irréprochable, il sera à même de supporter la station debout pendant de longs moments. Il doit être dynamique et souriant.

Enseignements

- **Général :** Français, histoire - géographie, mathématiques, anglais, Art appliqués, EPS
- **Professionnel :** Travaux pratiques de restaurant, gestion, sciences appliquées.

Dans la vie active, le titulaire du CAP à l'embaras du choix pour exercer ses talents :

Restaurants de chaîne hôtelière, traditionnels, gastronomiques ou de collectivité, à thème (grillades, poissons, saveurs d'ailleurs...) à Mayotte, en métropole ou à l'étranger.

Plus l'établissement est grand plus le travail est hiérarchisé : commis, demi chef de partie, chef de partie, second, chef. Dans un petit restaurant, en revanche, le Maître d'Hôtel est souvent seul avec son commis, il doit alors se montrer très polyvalent.

PFE : 14 semaines sur les deux ans.

Poursuite d'études : Le CAP conduit à la vie active (son premier objectif), cependant il est possible d'envisager une poursuite d'études afin de se spécialiser.

- **Mention Complémentaire Barman (Métropole)**
- **Bac Pro restaurant (au LPO de Kawéni ou métropole sur dossier)**