

PERSPECTIVES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le titulaire du C.A.P restaurant est appelé à exercer une activité dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.

Il participe également à l'approvisionnement, à l'entretien, à la mise en place, à l'encaissement, à l'organisation et à la gestion de son travail.



Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. Restaurant pourra accéder progressivement à des postes à

RECRUTEMENT

12 élèves seulement sont recrutés.

PROFIL REQUIS

- ❖ Etre en bonne santé,
- ❖ Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- ❖ Avoir le sens de l'hygiène et une présentation soignée,
- ❖ Avoir une bonne résistance physique,
- ❖ Etre ponctuel et sobre,
- ❖ Etre disponible.



TENUE PROFESSIONNELLE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, dans un but d'hygiène et de sécurité.

FORMATION

DUREE

2 ans après la 3^{ème}.

HORAIRES HEBDOMADAIRE MOYEN

Formation professionnelle 16h :

- ❖ TP de Restaurant
- ❖ Accueil et commercialisation
- ❖ Gestion des entreprises
- ❖ Prévention-Santé-Environnement

Formation générale 16 h :

- ❖ Mathématiques
- ❖ Français - Histoire Géographie
- ❖ Anglais
- ❖ Arts appliqués
- ❖ Education physique et sportive

Formation en entreprise

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines réparties en 2 années de formation.

Objectifs du C.A.P. Restaurant



LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

① Le titulaire du C.A.P. restaurant est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

② Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et boissons sous l'autorité d'un responsable.



③ Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples en restauration.

LYCEE PROFESSIONNEL
COMMERCIAL et HÔTELIER
AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 28.22.30

Renseignements auprès de chef
de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

Mail : bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

Dépliant réalisé par Milles Huzu et Cure
Sde Bac Pro Gestion-Administration
2013

Une formation
diplômante de
niveau V dont la
fonction principale
est le service au
restaurant et la
commercialisation.

CAP RESTAURANT