Le Lycée Charles CROS au Top !

Le Lycée Professionnel : une voie de garage ?

NON !!!

Le Lycée Professionnel : réservé aux jeunes en difficulté ?

NON !!!

Le Lycée Professionnel est un avenir pour tous les jeunes aujourd'hui.

OUI !!!

Il permet :

- ***De nous redonner confiance,***
- ***D'ouvrir le chemin de la réussite***

Venez nous voir et parlons-en...

HORAIRE INDICATIF

C.A.P RESTAURANT

MATIÈRES	1ère Année	2ème Année
Total Enseignement Général	**15,00**	**15,50**
Français, Histoire-Géographie	3,50	3,50
Langue vivante 1	2,00	2,00
Mathématiques - Sciences	3,50	3,50
Vie sociale et professionnelle	1,00	1,50
Arts appliqués et cultures artistiques	2,00	2,00
Éducation physique et sportive	2,50	2,50
Education civique, juridique et sociale	0,50	0,50
Total Enseignement Professionnel	**18,00**	**17,00**
Techniques professionnelles	12,00	11,00
Technologie professionnelle	1,00	1,00
Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène aux équipements	2,00	2,00
Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social	3,00	3,00
TOTAL	**33,00**	**32,50**
Aide individualisée	1,00	
HORAIRE CLASSE INDICATIF	**34,00**	**32,50**
Périodes de formation en entreprise	14 semaines sur deux ans	

Charles CROS Lycée des Métiers

LYCEE DES METIERS CHARLES CROS

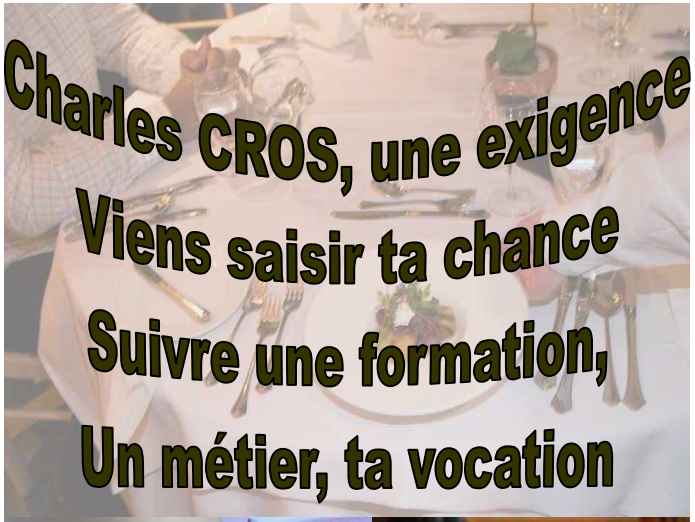
Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9
Tél: 04 68 25 63 63 - Fax: 04 68 47 68 71
Mail: ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Lycée des Métiers Charles Cros

ACADÉMIE DE MONTPELLIER

MINISTÈRE DE L'EDUCATION NATIONALE

C.A.P RESTAURANT



QUALITÉS REQUISES

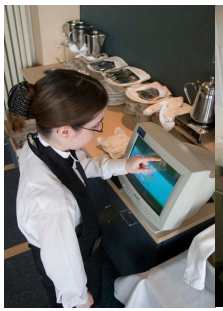
Il faut une grande motivation pour affronter les contraintes du métier.

Les élèves qui se destinent à ce CAP doivent posséder une bonne condition physique du fait de la station debout prolongée.
Ils exerceront un métier de contact et de commerce, en effet même si le client est acquis quand il entre dans le restaurant, le serveur doit savoir vendre un apéritif, un vin, une eau en bouteille…
Face à la clientèle, il faut donc avoir une capacité de réaction rapide et savoir prendre des initiatives.
De plus, ces élèves doivent aimer soigner leur présentation, et être prêts à accepter des contraintes vestimentaires (tenue sobre, impeccable, coiffure soignée, peu ou pas de bijoux...).
Ils doivent également savoir que dès les premières périodes en entreprise, ils pourront être soumis à des horaires décalés (dans la limite d'une réglementation stricte).

DÉFINITION DE L'EMPLOI

Le jeune en CAP Restaurant prépare un diplôme permettant l'accès à l'emploi. Le titulaire du ***CAP Restaurant*** est apte à remplir immédiatement les fonctions de **commis de salle** dans le secteur de la restauration.

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 des boissons sous l'autorité d'un responsable. Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples.



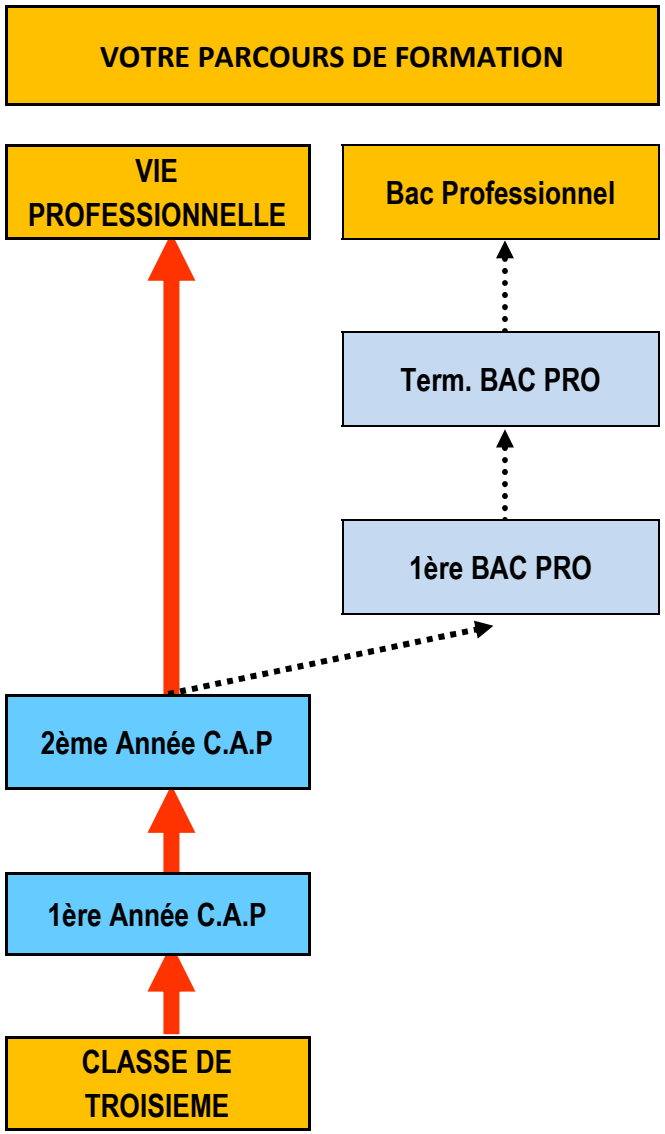
Le C.A.P RESTAURANT

Le programme compte un **enseignement professionnel** (technologie et travaux pratiques, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social) et un **enseignement général** (français, histoire et géographie, mathématiques-sciences, langue vivante, vie sociale et professionnelle, éducation physique et sportive).

Compétences requises :

- travailler en équipe sous l'autorité d'un responsable
- avoir le souci permanent de satisfaire la clientèle
- respecter les consignes de travail
- communiquer
- s'organiser

Une formation très proche du monde professionnel :

Vous aimez la communication et le contact avec la clientèle, vous pouvez choisir le métier de serveur. Ce métier consiste à :

- Travailler dans une salle de restaurant
- Accueillir la clientèle
- Faire le service des plats, des vins et différentes boissons
- Vous participez aussi à la mise en place et au service de repas particuliers (groupes, banquets, cocktails, etc.).
- Vous découvrirez aussi les différents métiers de l'hôtellerie-restauration : barman, sommelier, cuisinier…
- Vous avez une petite maîtrise en langue étrangère, une envie de communiquer avec les clients, une bonne présentation : **le Lycée Charles CROS** vous aidera à vous parfaire dans ces domaines.