

CAP Restaurant



SERVEUR/EUSE

Il est chargé de préparer la salle de restaurant avant l'arrivée de la clientèle : il met des nappes propres et **dresse la table** avec goût. Pendant le service, il accueille les clients, prend leur commande, apporte les plats et les débarrasse une fois terminés. Il doit s'assurer que les clients ne manquent de rien (pain, eau) et reste à l'écoute de leurs besoins.

Le serveur assure la liaison entre la salle de restaurant et la cuisine : c'est lui qui indique au cuisinier quand préparer le plat suivant, de façon à ne pas faire attendre trop longtemps la clientèle.

Le serveur travaille le plus souvent en équipe. Il peut être sous les ordres d'un **chef de rang**. Le serveur doit être résistant car il faut rester debout pendant toute la durée du service. Il faut travailler tard et parfois les jours fériés.

LA FORMATION

Les élèves étudient l'organisation d'un restaurant, la composition d'une équipe, la répartition des tâches ou encore l'utilisation des locaux. Ils sont initiés à **l'art de la table**.

Les cours d'hygiène et de sécurité sont importants dans cette formation : les élèves étudient les microbes et les risques de **contamination** pendant la préparation des aliments et le service.

Des cours de communication apprennent à présenter et à mettre un plat en valeur, à accueillir le client et à le conseiller dans son choix.



Les élèves sont initiés à la gestion commerciale et comptable, à l'économie ainsi qu'à l'informatique.

Il y a aussi des cours de français, de mathématiques, d'histoire-géographie, de langue vivante, de **vie sociale et professionnelle**, d'éducation physique et sportive, d'arts appliqués.

Le CAP est le certificat d'aptitude professionnelle. C'est un diplôme professionnel. Cela signifie que pendant deux ans, les élèves apprennent un métier, un peu en classe, en entreprise et beaucoup en atelier. Le CAP permet d'entrer dans la vie professionnelle.

LE DICO...



Dresser la table

préparer la table en disposant les assiettes, les couverts, les verres.

Chef de rang

Il est responsable d'une ou plusieurs rangées de tables. Les serveurs qui sont sous ses ordres ne s'occupent que d'un certain nombre de tables.

Art de la table


C'est apprendre à bien présenter les assiettes et à décorer la table.

La contamination

est la transmission d'une maladie par exemple.

La vie sociale et professionnelle

est une nouvelle matière pour les élèves de collège. Elle porte sur la santé, l'environnement, la consommation, la vie en entreprise...



**Vous voulez vérifier vos connaissances sur ce diplôme ?
Tournez vite la page et faites le jeu-test**

OÙ ET COMMENT PRÉPARER LE CAP RESTAURANT?

Le CAP Restaurant se prépare au lycée professionnel dans l'Oise et la Somme et par apprentissage.

Au lycée professionnel, la formation se déroule à l'atelier et en classe. Elle est complétée par des stages en entreprise, de 14 semaines pour ce CAP. Ces stages permettent aux élèves d'avoir une première expérience professionnelle.



Par apprentissage, l'élève apprend son métier dans une entreprise et suit des cours au centre de formation des apprentis (CFA). Il doit trouver un patron et signer avec lui un contrat de travail.

Si le CAP Restaurant vous intéresse, vous pouvez aussi vous informer sur le CAP Services hôteliers, le CAP Cuisine ou le CAP Services en brasserie-café. N'hésitez pas à rencontrer le conseiller d'orientation-psychologue de votre collègue.

POUR SUIVRE CETTE FORMATION

Mieux vaut :

- Etre rapide et adroit
- Etre souriant et poli
- Avoir une bonne mémoire pour retenir les commandes

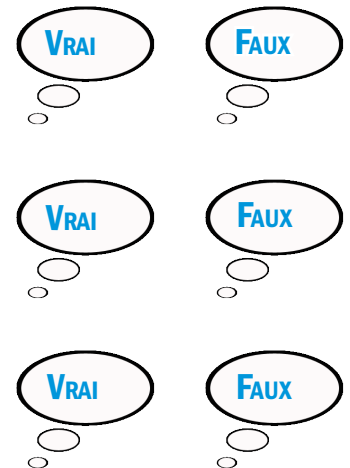
A SAVOIR



Le serveur peut travailler dans différentes sortes d'établissements : brasseries, pizzerias, restaurants, hôtels, etc. Dans les grands restaurants, le serveur doit avoir de la classe et maîtriser des techniques délicates comme le flambage de certains plats. On peut aussi lui demander de savoir parler une langue étrangère (souvent l'anglais). La restauration manque d'employés, c'est un secteur qui recrute.



1. Une fois que les plats sont servis, le/a serveur/se ne s'occupe plus des clients.
2. Pour être serveur/se, mieux vaut être résistant physiquement.
3. Dresser une table, c'est la mettre debout.



1 - C'est faux. Il doit rester à l'écoute de leurs besoins (ils peuvent commander une autre bouteille de vin par exemple) et veiller à ce que rien ne manque (eau, pain).
2 - C'est vrai. Le serveur passe une bonne partie de la journée debout, à faire des allers-retours, c'est un métier fatiguant.
3 - C'est faux. C'est lorsqu'on met les couverts, les assiettes et les verres en place sur la table.