

CAP RESTAURANT 2 ANS

Formation sous statut scolaire



Stages en entreprise : 6 semaines en 1^{ère} année et 8 semaines en 2^{ème} année.

Nature du diplôme et de l'activité:

L'employé de Restaurant assure l'entretien des locaux et du matériel. Il dresse et débarrasse les tables. Pendant le service il accueille la clientèle, prend les commandes en conseillant les clients, et effectue le service selon différentes techniques (découpage, flambage, service en cloche...). Il assure la liaison entre la salle et la cuisine.

Qualités requises: Un souci d'hygiène et de propreté. Une excellente présentation et de l'élégance. La vivacité, la mémoire et la disponibilité. La convivialité, l'écoute de la clientèle. La courtoisie et la discrétion. L'aisance gestuelle et l'anticipation. Des bases en langue anglaise.

Coefficients à l'examen de CAP RESTAURANT

Français/histoire géographie	3	Commercialisation et prise de commande	3
Mathématiques/ sciences-physiques et chimie	2	Vie sociale et professionnelle	1
Anglais	1	Mise en place et service des mets	10
Education physique	1	Technologies, Sciences Appliquées	4

CAP CUISINE 2 ANS

Formation sous statut scolaire



Stages en entreprise : 6 semaines en 1^{ère} année et 8 semaines en 2^{ème} année.

Nature du diplôme et de l'activité:

Le cuisinier prépare des réalisations culinaires pour les clients d'un restaurant voire d'un hôtel (room service). Il est amené à préparer des entrées, des plats mais également des desserts.

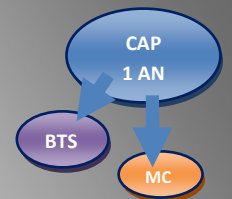
Qualités requises: Un souci d'hygiène et de propreté. Un esprit créatif. De la vivacité, de la discipline et de l'organisation. Le goût pour le travail en équipe. Une résistance physique : station debout prolongée.

Coefficients à l'examen de CAP CUISINE

Français/histoire géographie	3	Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4
Mathématiques/ sciences-physiques et chimie	2	Vie sociale et professionnelle	1
Anglais	1	Productions culinaires	10
Education physique	1	Commercialisation et distribution de la production culinaire	3

CAP CUISINE / CAP RESTAURANT 1 AN

Formation en apprentissage



Nature du diplôme: Cette formation sous contrat d'apprentissage est accessible aux candidats titulaires d'un baccalauréat, bac pro autre que la restauration. Cette formation a pour but d'intégrer un BTS Hôtellerie-restauration, une mention complémentaire (cuisinier en desserts de restaurant, employé traiteur), (employé barman, sommellerie). Intégration dans la vie professionnelle.

Alternance et durée de la formation: 2 semaines en entreprise/1 semaine au CFA. 16 alternances d'une semaine au centre de formation sont donc planifiées dans l'année pour une durée totale de 490 heures par an.

EPREUVES CAP CUISINE	U	COEFF	CCF	H
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	UP1	4	CCF	2 h 30
EP2 - Productions culinaires	UP2	13	CCF	4 h 30
EP3 - Communication et commercialisation	UP3	1	CCF	10 min
EPREUVES CAP RESTAURANT	U	COEFF	CCF	H
EP1 - Approvisionnement et organisation du service	UP1	4	CCF	2 h
EP2 - Production du service des mets et boissons	UP2	11	CCF	5 h 30
EP3 - Communication et commercialisation	UP3	3	CCF	30 min

Procédure d'inscription en CAP : Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet : www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr
ENVOI DU DOSSIER PAPIER AU CFA TRAJECTOIRE UFA GUYANCOURT (78).

SAINT-QUENTIN EN YVELINES LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME



LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME
PLACE F RABELAIS 78042 GUYANCOURT
01 30 96 12 00 07815785@ac-versailles.fr

Accès facile : Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines ou RER C, LIGNE U ET N



BAC PROFESSIONNEL 3 ANS (Niveau IV) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Formation sous statut scolaire



Stages en entreprise sur les 3 ans : 22 semaines.

Nature du diplôme et de l'activité:

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement, planification des commandes, des livraisons (contrôler les stocks). Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente.

Qualités requises: Une excellente présentation, l'élégance. De la vivacité, de la discipline et de l'organisation. Une bonne culture générale et connaissance des produits. La maîtrise d'une ou deux langues étrangères.

Conditions de travail: ☀ Il faut souvent **travailler le soir** (parfois très tard), le **weekend** et les **jours fériés**. **Les horaires sont importants.**

MATIERES	COEFF	MATIERES	COEFF
Français	3	Technologie restaurant	3
Histoire-géographie	2	TP Restaurant	4
Anglais	3	Sciences appliquées	1
Éducation artistique	1	Économie et gestion	2
EPS	1	Mathématiques	1

BAC PROFESSIONNEL CUISINE 3 ANS (Niveau IV)

Formation sous statut scolaire



Stages en entreprise sur les 3 ans : 22 semaines.

Nature du diplôme et de l'activité: Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger.

Qualités requises: Un souci d'hygiène et de propreté. Un esprit créatif, de la vivacité, de la discipline et de l'organisation. Le goût pour le travail en équipe.

Débouchés professionnels: Premier commis. Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale. Chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Conditions de travail: ☀ Il faut souvent **travailler le soir**, le **weekend**...

MATIERES	COEFF	MATIERES
Français	3	Technologie Cuisine
Histoire-géo	2	TP Cuisine
Anglais	3	Sciences appliquées
Arts appliqués	1	Économie-gestion
EPS	1	Mathématiques

INFOS SUR LES METIERS DU RESTAURANT

Le maître d'hôtel est responsable de l'accueil du client. Il lui indique une table, il prend la commande en émettant des suggestions, notamment sur le vin le mieux approprié. Le chef de rang et les serveurs ou commis sont sous sa responsabilité. Le maître d'hôtel transmet la commande du client au chef de rang et veille à son exécution. Au cours du repas, il s'assure que le client est satisfait. Il effectue devant le client des préparations comme le flambage, découpage des viandes....



Le sommelier est bien sûr en contact avec la clientèle, mais une grande partie de son temps est aussi consacré à la gestion de la cave. Il assure la réception, la vérification des livraisons, le décapsulage, le rangement et la surveillance des vins. L'achat des vins est aussi de sa responsabilité et parfois il doit aller les choisir sur place dans les vignobles, en France et parfois à l'étranger. Dans la salle de restaurant, il présente la carte des vins aux clients et les conseille sur les mieux appropriés aux mets commandés. Il doit être capable de répondre, en plusieurs langues. Une fois la commande prise il s'assure que le vin est à la bonne température. Il ouvre la bouteille devant le convive et le sert. Il peut assurer des services spéciaux comme la préparation de banquets.

Le barman sert des boissons et élabore des cocktails. Il contribue à l'animation et à l'ambiance de l'établissement. Il dirige les garçons de comptoir, s'occupe de la caisse et des stocks de bouteilles. Pour la préparation de la salle, il procède à l'entretien et au nettoyage du bar.

BAC PRO CUISINE 2 ANS

Formation en apprentissage

Nature du diplôme: Cette formation sous contrat d'apprentissage est accessible aux candidats titulaires d'un CAP cuisine, aux candidats en réorientation après une seconde générale, une seconde technologique ou une classe de première....

Alternance et durée de la formation:

2 semaines en entreprise/2 semaines au CFA. 18 alternances d'une semaine au centre de formation sont donc planifiées dans l'année pour environ 675 h. par an.

Conditions d'admission : Avoir de 16 ans à 25 ans.

Procédure d'inscription: Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet :

www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr
ENVOI DU DOSSIER PAPIER AU CFA TRAJECTOIRE UFA SAINT CLOUD (92) OU UFA GUYANCOURT (78).

INFOS SUR LES METIERS DE LA CUISINE

Le cuisinier prépare les plats présentés au menu. Pour cela, il épluche et émince les légumes, vide, flambe les volailles, prépare les viandes, cuit les fonds de tarte, mijote les sauces. Le rôle du cuisinier en chef commence au marché où il détermine les quantités à acheter, négocie les prix et vérifie la qualité des produits. Certaines préparations sont réalisées à l'avance (assemblage, surgelés), d'autres sont cuisinées maison, au moment du service. Les plats sont présentés avec soin. Le cuisinier fait preuve d'un certain sens artistique. A la fin du service, il faut nettoyer et tout remettre en place en cuisine. Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) sous la responsabilité d'un chef de cuisine. L'organisation en cuisine est très hiérarchisée : commis, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine.

Le commis de cuisine rassemble les ingrédients nécessaires à la préparation des plats d'un restaurant. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : il épluche et émince les légumes, réduit les sauces, garnit les fonds de tarte... Il réalise aussi des plats simples (hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts...). Il surveille la cuisson et réchauffe les plats. Le commis est chargé de l'entretien.

Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration. Il peut fabriquer aussi des produits salés.