



# CAP Restaurant

Au service de la gastronomie

Lycée Professionnel Privé Victorine Magne  
39 avenue du 6 juin  
14100 Lisieux  
Tél. : 02 31 61 24 00  
<http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org>





## Objectifs

- Commercialiser des mets et des boissons,
- Accueillir et servir en salle, encaisser les additions,
- Participer à l'entretien, à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

## Qualités requises

- Vous avez un esprit commercial, une bonne qualité d'écoute, le sens de l'accueil,
- Vous êtes créatif, dynamique et organisé.

## Conditions d'admission

- Au minimum après une 3<sup>ème</sup> de l'enseignement général ou spécifique.

## Disciplines de la formation

Formation d'une durée de 2 ans, composée de :

- Français,
- Mathématiques,
- Anglais,
- Histoire-géographie,
- EPS,
- Développement humain et spirituel,
- Technologie,
- Enseignement professionnel,
- Sciences-physiques,
- Prévention, Santé, Environnement,
- Sciences alimentaires appliquées,
- Arts appliqués.

## Période de Formation en entreprise

- 14 semaines de stage sur les 2 années de formation.

## Et après ?

- Poursuite en bac professionnel commercialisation et service en restauration,
- Accès aux mentions complémentaires barman ou sommelier,
- Entrée sur le marché du travail dans la restauration commerciale et les entreprises connexes offrant un service à table au bar ou au buffet.

*Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.*

