

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Ce diplôme vise l'insertion professionnelle en entreprise. Il a donc une finalité axée vers l'emploi.

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis de salle dans le secteur de la restauration commerciale offrant un service à table, au bar et au buffet, à une clientèle française et étrangère.

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.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant peut être amené à travailler selon les impératifs de la production en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

L'activité du titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant consiste à assurer un service complet (de l'arrivée au départ du client).

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

Les fonctions décrites sont exercées selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

▲ Qualités requises :

- Le goût et le sens des relations
- Bonne résistance physique
- L'organisation pour un service efficace et rapide
- Une bonne présentation
- L'application des gestes techniques
- Le vocabulaire professionnel pour converser en langue étrangère (anglais ou espagnol)

▲ Conditions d'admission :

- Avoir + de 16 ans et – 26 ans ou * Avoir terminé la scolarité obligatoire (3ème) et avoir 15 ans
- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE (durée 1 an)
- CAP dans une autre option en 1 an
- BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT (durée 2 ans)

▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 1 semaine à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)
- possibilité d'un C.A.P. en 1 an pour les jeunes ayant un C.A.P. dans un autre secteur

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRE HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINE PROFESSIONNEL :			
APPROVISIONNEMENT et ORGANISATION DU SERVICE • Technologie de service • Sciences Appliquées • Connaissance de l'entreprise	4	C.C.F Écrit	3 H 2 H 2 H
PRODUCTION DU SERVICES DES METS ET DES BOISSONS • Pratique professionnelle • Prévention – Santé - Environnement	10 1	C.C.F Pratique Écrit	9 H (6 H TP + 3 H TA) 2 H
COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION • Argumentation commerciale • Langue Vivante étrangère professionnelle	3	C.C.F. Épreuve orale	1 H 1 H
DOMAINES GENERAUX :			
Français	3	C.C.F	4 H
Histoire - Géographie			1H30
Mathématiques	2		3 H
Sciences			1H30
Langue Vivante étrangère	1		3 H + 1 Heure LV/TP
Éducation Physique et Sportive	1		2 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>