

CAP RESTAURANT

GRETA 92 Nord

Lieu de Formation : Lycée Hôtellier René AUFFRAY 23 Rue Pelloutier - 92110 CLICHY

Objectifs

Préparer au métier de serveur(e), de commis de salle de la restauration gastronomique, traditionnelle, commerciale ou sociale
Préparer au Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant

Contenus

Français
Histoire / Géographie
Mathématiques / Physique
Anglais
Consolidation individualisée des acquis
Pratique professionnelle
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Technologie
Hygiène et sciences appliquées
Prévention santé environnement
SST(sauveteur secouriste du travail)
Sensibilisation au développement durable
Sensibilisation à la diversité
Accompagnement vers l'emploi

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Informations complémentaires

Sous réserve du financement

Envoyer CV et Lettre de motivation au :
GRETA 92 NORD
1, Place Jules VERNE
92110 CLICHY

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche
Insertion

Public

Demandeurs d'emploi
Jeunes adultes en insertion
Salariés Congé Individuel de Formation
Salariés Plan de Formation Entreprise

Durée

1140 heures
Variable selon positionnement
Dont 490 en entreprise

Dates

Début : Novembre 2012
Fin : Juillet 2013
Entrée périodique

Pré requis

Niveau Sur positionnement
Niveau 3ème générale, maîtrise de la lecture d'un texte en langue française et des calculs mathématiques de base
Autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience du métier pour obtention d'un allègement de parcours

Validation

Diplôme / unité de diplôme
CAP RESTAURANT

Coût

Selon statut

Financement

Conseil régional Ile de France
Fonds social européen FSE
OPACIF / FONGECIF
Auto financement

Contact

GRETA 92 NORD
01 41 06 62 40
greta.nord.92@ac-versailles.fr