



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Option Restaurant

ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

TECHNIQUES DE PRODUCTION DE SERVICE

L'approvisionnement et le stockage : établir les besoins de réapprovisionnement pour les stocks journaliers de denrées, de boissons, de produits et de linges, rédiger les bons de commande internes en fonction des besoins, contrôler les approvisionnements et les ranger par nature. **L'entretien** : réaliser les tâches de nettoyage en respectant un tableau de roulement et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité. **L'accueil et la communication** : contribuer à l'image de marque de l'établissement au niveau de l'accueil, du confort et du bien-être des clients, de leur arrivée à leur départ. **Le service** : mise en place de la salle de restaurant en fonction des réservations ou des manifestations prévues afin d'accueillir la clientèle dans les meilleures conditions, servir des mets et des boissons dans le respect total des consignes et des objectifs de l'établissement, débarrasser les tables avec méthode en évitant les risques d'accident, ranger le matériel correctement en fin de service, rédiger les notes de restaurant sans erreur et encaisser à l'aide des divers modes de paiement en cours, rédiger et éditer les divers documents journaliers de caisse à l'aide de l'outil informatique.

TECHNOLOGIE DE SERVICE

Les arts de la table : les coutumes françaises et les habitudes des principales clientèles étrangères, la clientèle, les différentes formules de restauration commerciales et sociales. **Le personnel du restaurant** : l'équipe de travail (brigade), la répartition des tâches au restaurant, la tenue et les comportements professionnels. **Les locaux, le mobilier et le matériel** : les locaux de restauration, le mobilier de restaurant, le matériel de restaurant, les inventaires. **Les produits. L'approvisionnement des services** : les commandes, la réception, le stockage des marchandises et l'élimination des déchets. **Les vins** : la vigne et le raisin, les vinifications, la distillation, les vignobles et les vins AOC français, le stockage et la conservation des vins. **Les autres boissons servies au restaurant** : les boissons non-alcoolisées, les autres boissons fermentées, les boissons alcoolisées, les boissons chaudes, les boissons et la loi. **Les supports de vente** : les menus, les cartes. **Les services particuliers** : les petits-déjeuners, la restauration à l'étage, les banquets, les lunchs, les cocktails, les buffets...

SCIENCES APPLIQUEES

La biochimie des aliments : la nature et les propriétés des constituants alimentaires, les modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques. **La qualité nutritionnelle des aliments** : la classification des aliments, la valeur énergétique. **L'alimentation rationnelle** : les apports nutritionnels conseillés, les facteurs de variation des besoins, l'organisation de la journée alimentaire et l'importance relative de chaque repas, l'équilibre alimentaire. **La contamination et la prolifération** : la nature des contaminations, le mode de contamination des aliments, la multiplication des bactéries. **Les Intoxications alimentaires** : les toxi-infections alimentaires, les parasitoses alimentaires, les mesures réglementaires. **La maîtrise des risques selon la démarche HACCP** : l'hygiène du personnel, des locaux et des matériels, la réception et le stockage des denrées, la maîtrise du froid. **Les produits exposés en salle** : la présentation en

escocom Académie Culinaire

22, rue El Nouzah
06000 Nice
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

32 avenue d'Estienne d'Orves
06000 Nice
Tél. 04 93 28 99 76

escocom.restauration@orange.fr - www.escocom.net

buffets, l'exposition en vitrines réfrigérées. **La sécurité des locaux et des équipements professionnels** : l'énergie électrique, les risques liés aux combustibles. **La prévention des risques professionnels** : risques liés à l'activité professionnelle, l'ergonomie.

COMMUNICATION ET VENTE

La communication professionnelle. Les relations professionnelles. La vente : la notion de service, le produit et la prestation (présentation, mise en valeur, argumentaires...), les différentes phases d'une relation commerciale.

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT

L'environnement économique : l'entreprise, l'entreprise et ses partenaires, les ménages et leur budget, la protection des consommateurs, les associations. **L'environnement juridique** : le statut juridique de l'entreprise, le commerçant. **L'environnement commercial** : l'approvisionnement et le stockage, la facturation et les règlements, l'analyse des ventes. **L'environnement social** : la convention collective, le contrat de travail, les documents de fin de contrat, la durée de travail, les congés payés, la rémunération du travail.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- ✓ Français et histoire - géographie
- ✓ Mathématiques - Sciences
- ✓ Langue vivante étrangère

STAGES

Immersion en milieu professionnel d'une durée totale de **14 semaines** réparties sur les deux années de formation, à savoir **6 semaines en première année** (dont 4 sont évaluées) et **8 semaines en dernière année**, fractionnées en deux périodes dont au minimum 4 semaines en fin de formation (donnant lieu à évaluation).

REGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Durée	Mode	Coeff.
EP1 – Approvisionnement et organisation du service	2h	Ecrit	4
EP2 – Production du service des mets et des boissons	5h30**	Pratique	11*
EP3 – Communication et commercialisation	30 min	Oral	3
EG1 – Français et histoire - géographie	2h15	Ecrit Oral	3
EG2 – Mathématiques - Sciences	2h	Ecrit	2
EG4 – Langue vivante étrangère	20 min	Oral	1

* dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle - ** dont 1 heure pour la vie sociale et professionnelle

APRES VOTRE CAP, VOUS POUVEZ :

- ✓ Poursuivre vos études en préparant un Baccalauréat Professionnel.
- ✓ Intégrer la vie professionnelle en occupant un poste de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

 **Académie Culinaire**

22, rue El Nouzah
06000 Nice
Tél. 04 93 85 16 67

Fax. 04 93 13 88 40

32 avenue d'Estienne d'Orves
06000 Nice
Tél. 04 93 28 99 76

escocom.restauration@orange.fr - www.escocom.net