

CAP Restaurant

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille



le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage, et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service, ce professionnel doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis de restaurant. Ils peuvent aussi servir au bar ou au buffet.

Exemple(s) de métier(s):

- barman (barmaid)
- employé/e de restaurant
- garçon de café

Poursuite des études

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP Restaurant n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active.

Cependant il peut également envisager de poursuivre ses études.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [MC Employé barman](#)
- [MC Sommellerie](#)
- [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)
- [BP Arts de la cuisine](#)
- [BP Arts du service et commercialisation en restauration](#)
- [BP Barman](#)
- [BP Sommelier](#)
- Ministère(s) de Tutelle ministère chargé de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation 2 ans
- Niveau terminal d'études CAP ou équivalent