



# **RESTAURANT**

*(Le service de demain...)*

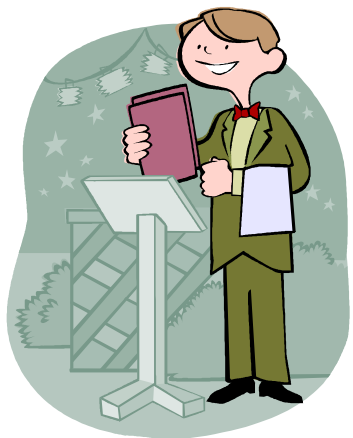
## CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**C.A.P** (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

**Restaurant** (en 2 ans)

- *Acquisition des techniques de service,*
- *diplôme de niveau V*

- ☑ Entretien des locaux, matériel et mise en place des tables
- ☑ Assurer le service des boissons au restaurant (Les vins, alcools)
- ☑ Accueillir et prendre en charge des clients
- ☑ Pratiquer les différents services (Assiette, Guéridon et Anglaise)
- ☑ Réaliser les préparations spécifiques avant de servir le client
- ☑ Découper des viandes et fileter des poissons devant les clients
- ☑ Flamber des desserts au restaurant devant les clients



### Le Maître d'hôtel

Efficacité et rigueur, discrétion et psychologie, sens de la physionomie et aptitude au commandement. Un maillon indispensable, garant de la réputation du restaurant. **Ce poste est pour vous, après votre Brevet.**

## **B.P** (Brevet Professionnel) (en 2 ans)

(Après l'obtention d'un CAP de restaurant et café brasserie)

- *Maîtrise de toutes les techniques du service, de l'accueil et de la vente à très haut niveau*
  - *Diplôme de niveau IV.*

- Maîtrise parfaite des techniques de services des mets et des boissons
- Analyse sensorielle (Fromages, et produits divers)
- Réalisation de cocktails au bar avec ou sans alcool
- Dégustation de vins français et Européens, ouverture sur le monde
- Direction des commis de salle
- Synchronisation du service de plusieurs tables
- Réalisation de décoration florale
- Service commercial de haut niveau

Calendrier du restaurant  
d'application et réservation

contacter

Véronique au standard :

04 75 61 69 55

12€/personne  
(Hors boisson)



**L'Apprentissage :**  
une formation  
alternée,  
rémunérée,  
qualifiante,  
diplômante,  
débouchant sur un emploi.

**CFA LUCIEN RAVIT**

**5 rue de la Sablière**

**26250 LIVRON sur DROME**

Site internet : [www.cfa-lucien-ravit.com](http://www.cfa-lucien-ravit.com)

TÉL : 04 75 61 69 55

e-mail : [contact@cfaravit.fr](mailto:contact@cfaravit.fr)