



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

TÉL : 04 75 61 69 55

e-mail : contact@cfaravit.fr