



# CAP Restaurant

- Nos formations - Hôtellerie -

Date de mise en ligne : lundi 17 février 2014

---

**Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -**

**Le Havre - Tous droits réservés**

---

[[http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/FORMATIONS /IMG\\_9050.jpg](http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/FORMATIONS /IMG_9050.jpg)]

Le titulaire du CAP Restaurant est un employé qualifié, capable, sous l'autorité d'un responsable d'assurer l'accueil, la commercialisation et le service de mets et de boissons, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation. Il peut travailler dans un hôtel, un restaurant, dans la restauration rapide ou collective : self-service, cafétéria, sandwicherie...

Les activités peuvent varier en fonction du restaurant. Dans un petit établissement, le serveur est polyvalent et assure l'accueil et le service. Dans un grand restaurant, il effectue son service sous les ordres du chef de rang.

### Poursuite d'études

- Une poursuite d'études en classe de 1ère Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (Restaurant)
- La préparation d'un autre CAP pour obtenir une certification complémentaire.