



RESTAURATION

CAP

CONDITIONS D'ADMISSION :

5ème / 4ème secondaire

DUREE : 3 ans



OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation l'étudiant sera en mesure de :

- ✓ Appliquer les savoir-faire et savoir être des bases spécifiques au métier de cuisine, de restaurant et d'hôtel
- ✓ Connaître l'environnement hôtelier
- ✓ Connaître les règles d'alimentation
- ✓ Connaître l'association mets-boissons.
- ✓ Participer à la vérification de la qualité, la présentation et la finition des plats.
- ✓ Disposer des techniques de services et de vente.
- ✓ Dresser des tables.
- ✓ Pouvoir bien accueillir sa clientèle.

LES DEBOUCHES

- ◆ Employé d'hôtels
- ◆ Commis de restaurant
- ◆ Cuisinier
- ◆ Aide cuisinier
- ◆ Serveur

Droits d'inscriptions

Mensualités

60.000 F

30.000 F

- Adresse : 605 HLM Grand Médine Dakar – Tél : 77 638 55 12 / 77 732 53 35 –
Email : infos@ifmdakar.com / Web : www.ifmdakar.com