

Restaurant

RNCP1190 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1803
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2018

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP restaurant assure: - l'accueil des clients au restaurant

- la commercialisation des mets et des boissons en présentant cartes, menus ...
- le service des mets et boissons
- la rédaction, l'encaissement des factures
- l'approvisionnement des denrées, produits et matériels
- l'entretien des locaux

Il peut intervenir sur l'élaboration et la finition de préparations simples.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Blocs de compétences

RNCP1190BC01 — UP1 Approvisionnement et organisation du service

LISTE DE COMPÉTENCES

Dresser une liste des besoins (denrées et produits) pour la remise en état des stocks journaliers

Planifier son travail

Organiser et gérer son rang

Réceptionner les marchandises

Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général) des produits, des denrées et des boissons réceptionnés

RNCP1190BC02 — UP2 Production du service des mets et des boissons

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer les tâches de nettoyage des locaux du mobilier et du matériel

Effectuer la mise en place des tables en fonction de situations précises

Assurer le service des boissons froides et chaudes au restaurant et au bar

Débarrasser correctement les tables pendant et à la fin du service
Rédiger ou éditer la facture et les divers documents de caisse journaliers
Présenter la facture au client et assurer l'encaissement avec les divers modes de paiement
Contrôler les factures clients et les encaissements
Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ
Prendre la commande
Assurer en permanence la satisfaction du client
Présenter commercialement la facture
Prendre congé du client

RNCP1190BC03 — UP3 Communication et commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi jusqu'à son départ,
Prendre la commande
Assurer en permanence la satisfaction du client
Prendre congé du client

RNCP1190BC04 — Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP1190BC05 — UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Argumenter avec précision
Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques
Participer à la conception d'un protocole
Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale
Respecter les règles de sécurité

RNCP1190BC06 — UG3 Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration commerciale, entreprises connexes offrant un service à table , au bar et au buffet

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Serveur, serveuse, hôte/hôtesse de restaurant,

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 765 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	101 569
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	65 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales :

- d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;
- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2018
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31096

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1190/>