







РНОТО

Nom:

Prénom:

Classe:

Année Scolaire:

RESTAURANT LE GUSTAVE

# LIVRET D'ACCOMPAGNEMENT ECOLE - ENTREPRISE



Professeur référent : D. Orisé

#### **CAP RESTAURANT**

Vous avez intégré un parcours en lycée professionnel. Vous avez choisi une formation sur deux ans pour devenir un professionnel compétent, prêt à s'insérer dans la vie active. Votre CAP restaurant vous permettra dans un premier temps d'obtenir un poste de commis de restaurant ou de serveur. Pour cela vous allez suivre une formation basée sur socle commun de compétences qui concerne **toutes les matières.** Vous allez devoir acquérir et maitriser entre autres : - les techniques d'accueil et de vente,

- la maitrise de la langue française,
- l'aptitude à communiquer en langue étrangère,
- le suivi clientèle...

Vous allez pouvoir vous appuyer sur vos expériences de formation en milieu profession afin de concrétiser votre formation à l'école. Ce livret d'accompagnement école-entreprise est là pour vous préparer à vos stages et aux attentes de la formation.

Dans un premier temps, vous allez vous autoévaluer à l'école, à chaque fin de trimestre sur des critères de réussite de savoir-être et de savoir-faire communs à l'école et à l'entreprise. Il en sera de même à chaque fin de stage.

Dans un deuxième temps, avec votre professeur référent, vous ferez le bilan de vos points forts, de vos difficultés, des solutions proposées et de ce que vous vous engager à améliorer. Le but étant de vous positionner dans la formation pour obtenir des conseils, progresser et devenir autonome afin de concrétiser votre projet professionnel.

Ce livret sera également suivi par votre tuteur-entreprise, votre famille et l'équipe pédagogique.

Notez également, que c'est un métier qui demande beaucoup de rigueur et que la réussite de cette formation ne dépend que de vous. Après le CAP vous pourrez, si votre dossier le permet, continuer vos études, soit en :

- Bac professionnel services et commercialisation en restauration
- MC Sommellerie
- MC Barman

# 1<sup>ère</sup> Année

#### FICHE D'AUTOEVALUATION A L'ECOLE ET EN ENTREPRISE

Critères de réussite Savoir-être 1 <sup>ère</sup> année	2.	haque 2ème	fois 3ème	1 <sup>er</sup>	Parfois 2ème	3ème	Je r	ne sais	pas 3 <sup>ème</sup>	1 <sup>er</sup>	Jamais 2 <sup>ème</sup>	3 <sup>ème</sup>	A chaque fois	Parfois	Je ne sais pas	Jamais
	1 <sup>er</sup> T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		P.F.M.	P n° 1	
Je fais preuve de curiosité professionnelle et je demande conseil																
J'effectue mon travail sans attendre les ordres																
Je respecte les horaires de travail et je fais preuve de ponctualité																
Je fais preuve de motivation																
Je fais preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans mon travail																
Je me présente avec une tenue propre et adaptée au milieu professionnel																
Je m'intègre d'une manière active au sein de l'équipe																
Je garde la maitrise de moi-même																
Je sais m'adapter aux remarques formulées																
Je fais preuve de discrétion																

Critères de réussite Savoir-faire 1 <sup>ère</sup> année	2	haque	fois 3ème	asserba	Parfois	Arthresis	•	ne sais		es con	Jamais		A chaque fois	Parfois	Je ne sais pas	Jamais
RÉALISER	1 <sup>er</sup> T	2 <sup>ème</sup> T	T	1 <sup>er</sup> T	2 <sup>ème</sup> T	3 <sup>ème</sup> T	1 <sup>er</sup> T	2 <sup>ème</sup> T	3 <sup>ème</sup> T	1 <sup>er</sup> T	2 <sup>ème</sup> T	3 <sup>ème</sup> T		P.F.M	P n° 1	
J'effectue les tâches de nettoyage des locaux, du mobilier et du matériel																
J'effectue la mise en place des tables en fonction de situations précises																
J'assure le service des mets																
J'assure le service des boissons chaudes et froides au restaurant au départ du bar																
J'assure le service des vins au restaurant																
Je débarrasse correctement les tables pendant et à la fin du service																
COMMUNIQUER - VENDRE																
J'accueille le client et l'installe à sa table, je présente les supports de vente ou le menu																
J'assure en permanence la satisfaction du client																
Je prends congé du client																
Je communique au sein de l'établissement avec mes collègues ou mes camarades																



#### 1er Trimestre

Mes points forts:	
Mes difficultés:	
Les solutions proposées:	





2ème Trimestre

Mes difficultés :  Les solutions proposées :	Mes points forts:
Les solutions proposées :	Mes difficultés :
	Les solutions proposées :





3ème Trimestre

Mes difficultés:
Les solutions proposées:





#### Visite en entreprise:

MY .	Mes points forts:
	Mes difficultés :
	Les solutions proposées :



### Suivi avec l'équipe pédagogique

	1 <sup>ER</sup> Trimestre	2 <sup>ème</sup> Trimestre	3 <sup>ème</sup> Trimestre
Conseil de classe			
Professeur principal			
Vie Scolaire			
СРЕ			
Tuteur entreprise			

#### Suivi avec la famille

1 <sup>ER</sup> Trimestre	2 <sup>ème</sup> Trimestre	3 <sup>ème</sup> Trimestre

<u>Evolution</u>									
1 <sup>er</sup> trimestre	2 <sup>ème</sup> trimestre	3 <sup>ème</sup> trimestre							

# 2<sup>ème</sup> Année