



Lycée Le Castel



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



PHOTO

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 maîtriser entre autres : - les techniques d'accueil et de vente,

- la maîtrise 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 professionnel 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 engagez 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^{ère} Année

FICHE D'AUTOEVALUATION A L'ECOLE ET EN ENTREPRISE

[illegible]

Entretien avec mon professeur

1^{er} Trimestre



Mes points forts :



Mes difficultés :



Les solutions proposées :



Ce que je m'engage à améliorer :



Entretien avec mon professeur

2^{ème} Trimestre



Mes points forts :



Mes difficultés :



Les solutions proposées :



Ce que je m'engage à améliorer :



Entretien avec mon professeur

3^{ème} Trimestre



Mes points forts :



Mes difficultés :



Les solutions proposées :



Ce que je m'engage à améliorer :



Entretien avec mon professeur



Visite en entreprise :

Mes points forts :



Mes difficultés :



Les solutions proposées :



Ce que je m'engage à améliorer :



Suivi avec l'équipe pédagogique

	1 ^{ER} Trimestre	2 ^{ème} Trimestre	3 ^{ème} Trimestre
Conseil de classe			
Professeur principal			
Vie Scolaire			
CPE			
Tuteur entreprise			

Suivi avec la famille

1 ^{ER} Trimestre	2 ^{ème} Trimestre	3 ^{ème} Trimestre

Evolution		
1 ^{er} trimestre	2 ^{ème} trimestre	3 ^{ème} trimestre

2^{ème} Année