

CAP

Commercialisation et Services en Hôtel Café-Restaurant

2 ans
Après la 3ème



DOMAINES D'ACTIVITÉ

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille dans des hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Employé Barman
- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

INTEGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

APTITUDES

- Travail en équipe
- Intérêt pour les relations humaines
- Dextérité manuelle
- Accepter les contraintes professionnelles (ex. horaires spécifiques)

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

En restaurant-café-brasserie :

- Mise en place de la salle
- Accueil des clients
- Prise de commandes
- Service des mets et des boissons
- Préparation et présentation simples de certains mets (entrée froide, plateau de fromages, dessert, etc.)
- Réalisation de boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)
- Approvisionnement du stock

En hôtellerie :

- Mise en place du chariot d'étage
- Faire un lit ou une chambre
- Assurer un room-service
- Préparer et servir un petit déjeuner
- Entretien d'une salle de bains



TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE :

- 14 semaines

ACCESSIBILITÉ :

Elèves issus de 3ème
SEGPA/ULIS/ PMET/générale

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 12 élèves