

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Vous êtes :

- ✓ Dynamique
- ✓ Discipliné
- ✓ Soigné

Vous avez :

- ✓ Un bon relationnel avec la clientèle
- ✓ une bonne condition physique
- ✓ adaptabilité aux contraintes horaires

Conditions d'admission

- Ce CAP se prépare après une classe de 3^{ème}
- La sélection s'effectue sur dossier scolaire dans le cadre d'une procédure informatique académique (Affelnet).

Déroulement de la formation

- Ce CAP se prépare sur deux années au lycée professionnel
- La durée des stages est de quatorze semaines soit :
Sept semaines en 1^{ère} année et sept semaines en 2^{ème} année.
- Ces stages doivent permettre à l'élève de :
 - Contribuer au confort et au bien être de la clientèle des hôtels, cafés ou restaurants et brasseries.
 - Organiser des prestations, accueillir et servir les clients.
 - Prendre les commandes, encaisser
 - Présenter certains mets
 - Réaliser des préparations (découpage, flambage, boissons chaudes, cocktails)
 - Faire une chambre, assurer un room-service.

Contenu de la formation

Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Sciences, Éducation physique et sportive, Anglais, Arts appliqués.

Enseignement Professionnel

Pratique professionnelle, Culture technologique, Connaissance de l'entreprise, Sciences appliquées/hygiène, PSE. Réalisation d'un chef d'œuvre.

Poursuites d'études

- Mentions complémentaires des métiers de bouche / service
- Brevet professionnel « Arts de la table et du service »
- BAC PRO « hôtellerie Restauration »