

CAP

Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant CS HCR

Cette formation permet d'obtenir un **CAP** en **2 ans**, axé sur la commercialisation et le service en hôtel, café, restaurant.

Il permet une entrée dans la **vie active** ou de faire une **poursuite d'étude dans le secteur du service et de l'hôtellerie**.

Le CAP forme à **l'organisation des prestations, l'accueil de la clientèle, la commercialisation des mets et boissons et leur service sous différentes formes, la remise en état des chambres.**



Quel parcours



Et après le CAP

Stages

14 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sur les deux années.

- Vie active
- MC (futur CS) Barman, Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman, Sommellerie
- BP Gouvernante



Une formation qui se déroule aussi en stages :

dans des entreprises différentes de l'hôtellerie restauration :
Brasserie , hôtel restaurant, traiteur, camping .

Profil :

Motivé, rigoureux, goût de l'effort et du travail en équipe, avoir le sens du contact..

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel

Acquérir des compétences sur :

- la gestion des stocks
- la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant)
- l'accueil des clients
- la prise des commandes
- la préparation et le service du petit déjeuner, de plats et de boissons
- la réalisation des préparations et la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromages, etc.)
- le découpage ou le flambage
- la préparation des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)
- En hôtellerie, la mise en place du chariot d'étage, la réfection d'un lit ou d'une chambre, le service, l'entretien d'une salle de bain, le service en chambre.

Enseignement Général

Acquérir des compétences et des connaissances :

Français - Histoire - géo -EMC
Mathématiques - Physique - Chimie
LV1 Anglais - LV2 Espagnol
Arts appliqués
EPS

