



CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

PRE-REQUIS :

Niveau d'entrée troisième et sur dossier
Signer un contrat d'apprentissage
Avoir entre 16 et 29 ans

OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant contribue à l'accueil d'une clientèle française et étrangère, réalise les prestations de services, et contribue à la commercialisation des prestations.

PROGRAMME :

Travaux pratiques (réalisation de menus)
Technologie appliquée
Sciences appliquées
Communication et connaissance de l'entreprise
Prévention Santé Environnement
Enseignement général
Langue vivante : Anglais
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

APRES LA FORMATION :

Les métiers possibles :

Commis de restaurant, serveur, chef de rang, maître d'hôtel

Poursuites d'études :

MC employé barman

MC Sommelier

Bac pro commercialisation et services en restauration

BP Arts du service et commercialisation en restauration

Les qualités attendues :

- ◆ Bonne présentation
- ◆ Sociable
- ◆ Dextérité
- ◆ Organisation
- ◆ Hygiène

