



CAP COMMERCIALISATION SERVICES en HOTEL CAFE RESTAURANT

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

La formation est polyvalente et les enseignements dispensés permettent de découvrir les différents métiers du service ainsi que les différents secteurs d'activité et de recrutement. Une importance toute particulière est donnée à l'accueil, la communication, la commercialisation et le service.



Activités professionnelles



Mises en place pour le service
(brasserie ou restaurant)

Au restaurant, accueil
clientèle, Prises de
commandes et service

A l'hôtel, service petit
déjeuner, chambres

Savoirs- être et aptitudes



Aptitudes relationnelles

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Respect des règles, consignes

Organisation, Adaptabilité
Aptitudes au travail en équipe

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE CUISINE
TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)
PSE (prévention santé environnement)
CHEF D'OEUVRE
SCIENCES APPLIQUEES
CO-INTERVENTION avec français et maths



ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANÇAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUE VIVANTE
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
EDUCATION PHYSIQUE
MATHS / SCIENCES
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active en tant que commis de restaurant, femmes de chambre... en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL