

FICHE FORMATION

CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Objectifs de formation

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.

Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).

Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.

Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

Cette formation remplace les CAP Restaurant, CAP Services hôteliers et CAP Services en brasserie-café.

Les enseignements

Français • Mathématiques - sciences • Histoire / géographie
Arts plastiques • Éducation civique juridique et sociale
EPS • PSE • Anglais • Sciences physiques
Gestion • Sciences Appliquées

Enseignement pratique avec des stages en entreprise.

★

Les orientations

- Baccalauréats Professionnels
- Mentions complémentaires

Durée de la formation

2 ans après la classe de 3ème incluant des périodes de formation en entreprise.



Perspectives de carrière

Serveur, garçon de café, employé d'étage, etc.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Toutes les infos sur de ce CAP sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant>