



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- Salarié sous contrat d'apprentissage : de 16 à 25 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)

NIVEAU DEMANDÉ

- 4^e générale ou technologique
- 3^e générale ou technologique

DURÉE

- 2 ans

RYTHME D'ALTERNANCE CFA / ENTREPRISE

- 2 jours CFA / 3 jours Entreprise

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, sachant communiquer et vendre, capable d'occuper le poste de commis de restaurant dans tous les secteurs de la restauration, de participer aux activités d'hébergement (chambres, petits déjeuners...) et de vous adapter aux évolutions du métier.

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Bonne présentation
- Bon relationnel : écoute, amabilité, discrétion
- Rapidité, habileté
- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels
- Hôtel/Restaurant

PROGRAMME

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques de services/hébergement et technologie appliquée
- Technologie de restaurant, connaissance des vins et d'hébergement
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

MOYENS MIS À VOTRE DISPOSITION

- Restaurant d'application
- Cuisine
- Centre de ressources multimédia : un espace de travail, de documentation et d'information au coeur du campus qui compte 13 000 supports et 70 postes informatiques

PERSPECTIVES APRÈS LE DIPLÔME

VIE ACTIVE

- Commis de restaurant
- Serveur

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Barman
- MC Sommelierie
- BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration
- BP Restaurant



Cette formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.