

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN CAFE- HOTEL-RESTAURANT

Objectifs de la formation

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant et du nettoyage des chambres selon les consignes données par un responsable. **Au restaurant**, à l'ouverture, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

Aux étages, Il assure la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère. Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

Contenu de la formation

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Co-intervention
Chef d'œuvre
Sciences appliquées/PSE
Gestion
Arts appliqués
Anglais
Français/Histoire-Géographie/EMC
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Accompagnement personnalisé



Durée de la formation

Les diplômés peuvent travailler dans tous les domaines de la restauration, des cafés brasserie et de l'hôtellerie.

Deux années scolaires

Périodes en entreprise

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

Statut

Lycéen sous statut scolaire – formation initiale

Poursuites d'études possibles

Le secteur de la restauration manque d'effectifs, beaucoup de postes sont vacants. Le titulaire du CAP HCR n'a donc aucune peine à trouver un emploi et à entrer directement dans la vie active. Cependant, il peut également envisager de poursuivre ses études.

Exemples de poursuite d'études :

MC Barman

Bac pro Commercialisation et services en restauration.

Public accueilli

Elèves issus des classes de 3^{ème} de l'enseignement adapté prioritairement.

Capacité d'accueil

24 places

Modalités de recrutement

Demande d'affectation réalisée au collège d'origine ; procédure Affelnet.