

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT



FORMATION :

- SOUS STATUT SCOLAIRE 57 semaines au lycée et 14 semaines en entreprise
- EN APPRENTISSAGE alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée) 16 semaines au lycée

LES METIERS

Barman (barmaid)
Employé/e de restaurant
Femme / valet de chambre
Garçon de café

LES STRUCTURES

Tous secteurs de la restauration
Café-brasserie
Hôtellerie
Résidence médicalisée (*maison de retraite*)
Village de vacances
Parc de loisirs
Restauration embarquée (*terre, mer, air*)
Hôtellerie de plein air

LES POURSUITES D'ETUDES

BP Arts du service et commercialisation en restauration
BP Barman
BP Gouvernante
BP Sommelier
BAC PRO Commercialisation et services en restauration ou cuisine

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » 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.

LA FORMATION

Matières	Heures Seconde	Heures Terminale
Enseignements professionnels	11,5h	12h
Co animation professionnel et Français ou mathématiques	3h	3h
Réalisation chef d'œuvre	3h	3h
Prévention-santé-environnement	1,5h	1h
Economie-Droit	1h	1h
Français, histoire-géographie	1,5h	1,5h
Enseignement Moral et Civique	0,5h	0,5h
Mathématiques	1,5h	1,5h
Langue vivante 1	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h
EPS	2,5h	2,5h
Accompagnement personnalisé	3,5h	3,5h
Total	32h	32h

LE PROFIL

Candidat ayant le sens du service et des qualités d'écoute et de disponibilité, Il est rigoureux et doit faire preuve du sens de l'accueil et de l'effort. Il apprécie la mobilité et a l'esprit d'équipe.

MODALITES D'INSCRIPTION

Après une classe de 3^{ème} et un entretien Pass Pro
Inscription Affelnet