



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL CAFÉ RESTAURANT

Objectifs

La poly-compétence acquise avec ce CAP permet au futur diplômé de s'insérer dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration.

Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés brasseries.

Il contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle 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).

En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Au programme

Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive ; Langue vivante facultative.

Formation professionnelle

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations
- Réaliser les prestations et en assurer le service
- Communiquer dans un contexte professionnel

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.

Etablissements

Lycée Château des Coudraies – ÉTIOLLES
(Internat filles/garçons)

Apprentissage :

Lycée Saint-Pierre – BRUNOY

CFA Faculté des métiers de l'Essonne – ÉVRY

CFA de la Maison Familiale Le Moulin de la Planche
– ORMOY-LA-RIVIERE (Internat filles/garçons)

Après le CAP

Débouchés

Le diplômé exerce les fonctions de valet/femme de chambre, d'employé.e d'étage, de serveur.euse, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Poursuites d'études

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- MC Employé barman
- MC Sommellerie

Qualités demandées

Hygiène et propreté, contact relationnel avec les clients, résistance physique, sens de l'organisation, rapidité et efficacité.

