

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

CAP / Certificat d'Aptitude Professionnelle



DÉFINITION DU MÉTIER ?

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, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). 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.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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



Lycée des Métiers
de Bouche et
d'Hôtellerie
**CHATEAU des
COUDRAIES**

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

CAP

FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : CAP

Durée de la formation : Deux années scolaires

Niveau terminal d'études : Niveau V

OBJECTIFS

- o Assurer l'approvisionnement et le stockage des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels, du mobilier et du matériel
- o Réaliser et assurer le service en salle

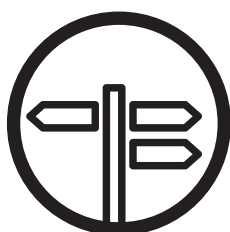
MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 2h
- o EPS : 2h
- o Gestion : 1h30
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 3h30
- o Langue(s) : 2h
- o Maths/sciences : 3h30
- o Sciences appliqués/PSE : 2h30

- o Travaux pratiques : 12h30
- o Projet Pluridisciplinaire
à Caractère Professionnel : 18h par an

PFMP
Période de Formation
en Milieu Professionnel

16 semaines de stage en
entreprise sur **2 ans**



PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du CAP il est possible de poursuivre ses études (en bac pro ou en mention complémentaire CAP Sommelierie)

