

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT



<https://fr.freepik.com/photos/personnes> Personnes
photo créé par drobotdean - fr.freepik.com

**Formation
en 2 ans**

**Recrutement
après la 3ème**

LP PONTARCHER

4 Place Jacques Brel

70000 VESOUL

Tél : 03.84.97.03.33

www.lycee-pontarcher.fr

Mail : ce.0700882d@ac-besancon.fr



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Descriptif :

Le titulaire de ce diplôme veille au confort et au bien-être de la clientèle. 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 et café-brasserie, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit-déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise la préparation de certains mets. Le titulaire de ce diplôme peut être amené à réaliser des découpages ou des flambages et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails, boissons chaudes).

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



Contenu de formation :

- 14 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans
- 16 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

Qualités requises :

- Travail d'équipe
- Savoir-être liés aux métiers de la communication
- Résistance physique

Poursuites d'études :

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- MC Sommellerie
- MC Barman
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

Perspectives d'emploi :

- Employé(e) de restaurant
- Barman/Barmaid
- Garçon de café, serveuse
- Employé(e) d'étage
- Valet/Femme de chambre

