



CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL – DIPLOME D'ETAT DE NIVEAU V

Les objectifs

Le titulaire CAP CSHCR est placé au cœur de l'action pour s'approprier le savoir-faire, le savoir-être et les connaissances pour devenir un professionnel qualité,

Il découvre et réalise l'ensemble des tâches confiées à un titulaire du CAP : participation à la réception des marchandises, mise en place et service en restauration traditionnelle ou brasserie, dresser des buffets, élaborer des préparations de base, accueillir la clientèle, assurer les prestations d'hôtellerie...

Il travaille au cœur de l'hôtel et de la restauration d'application du lycée et est en contact avec la clientèle.

Organisation de la formation

- il contribue à l'accueil et au bien-être de la clientèle française et étrangère,
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- il contribue à la commercialisation des prestations,
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Les métiers visés et débouchés

CAP Restaurant
MC Employé Sommelier
BP Restaurant
BAC PRO Restauration

Les qualités requises

- être aimable, courtois,
- avoir le sens de l'accueil, la communication,
- avoir une bonne présentation,
- être rapide, dynamique, actif,
- être soucieux de l'hygiène et la propreté.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL
Tél : 03 84 76 39 70
www.cfa70.fr - Facebook : CFA de Haute-Saône



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



*Vous avez bien raison de préférer l'apprentissage.
L'Artisanat, première entreprise de France*