

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples de flambage, de découpage et de préparation de boissons.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e ou avoir 16 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie restauration.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans en alternance

- 1 semaine en cours au CFA à Guebwiller
- 2 semaines en entreprise.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques et sciences - 1 langue vivante - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Science appliquées - Connaissances de l'entreprise - PSE (Prévention, Santé, Environnement)

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention complémentaire Sommellerie – Guebwiller
- Baccalauréat Professionnel Cuisine – Guebwiller
- Brevet Professionnel Cuisinier – Colmar
- Vie active

SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar
Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse
Région Alsace

Tél.: 03 89 20 20 20
Tél.: 03 89 66 71 20
www.apprentissage-alsace.eu