

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le titulaire du CAP CS HCR occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café, Restaurant). Cette polyvalence est appréciée par la profession.
- Sous l'autorité hiérarchique :
 - Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
 - Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie
Mathématiques Sciences-Physiques
L.V.1 Anglais - L.V. 2 Espagnol (facultatif)
Arts appliqués - EPS
Enseignement moral et civique

Enseignement Professionnel

Enseignements expérimentaux
Travaux pratiques de café, brasserie, restaurant
et services petit-déjeuner
Culture professionnelle - Gestion
Prévention Santé Environnement
Sciences Appliquées à l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –
Accompagnement personnalisé

Période de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines sur 2 ans

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3ème générale, Prépa-pro,
Segpa

QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

Après le CAP...

Poursuite d'études

Brevet Professionnel
Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
Mentions complémentaires diverses

Vie active

Tous secteurs de la restauration, café-brasserie et de
l'hôtellerie
Village-vacances, parc de loisirs, restaurations
embarquées, hôtellerie de plein air, etc...

En France ou à l'étranger