



CAP CSR
COMMERCIALISATION
ET SERVICES
EN HÔTEL-CAFÉ-
RESTAURANT

DESRIPTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP peut travailler dans les hôtels, les restaurants ou café-brasseries.

En restaurant-café-brasserie, le personnel participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, de servir des mets et des boissons. Il est chargé de la préparation et de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau fromages, etc.)

Il peut être amené à découper ou flamber des mets, à réaliser des boissons (cocktails par exemple).

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

Le titulaire de ce CAP respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

Polyvalent, il exerce les fonctions d'employé d'étage, de serveur.

ET APRÈS...

Une possibilité de poursuite d'étude s'offre aux jeunes titulaires de ce CAP : une passerelle vers le BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration.

Cette possibilité est étudiée au regard de l'élève et des places vacantes.



LES + DE LA FORMATION LYCÉE LA CLOSERIE

- Des groupes restreints
- Un partenariat avec des restaurants, cafés et hôtels locaux
- Co-animation de cours
- Une pédagogie de projets