



Certificat d'aptitude professionnel

CAP

2 ans

LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

La Formation :

Une formation diplômante de niveau V dont les prestations s'effectuent en hébergement, en brasserie-café et au restaurant.

Le titulaire du CAP CS HCR est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et boissons sous l'autorité d'un responsable.

Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples en restauration. Il participe également à l'accueil/réservation, au service de la brasserie et à l'entretien des chambres.

Enseignements

Enseignement général : 16 heures

Mathématiques, Français, Histoire Géographie, Anglais, Arts appliqués, Education physique et sportive

Enseignement professionnel : 16 heures

TP de Restaurant café brasserie hébergement, Accueil et commercialisation, Gestion des entreprises, Prévention-Santé-Environnement.

Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle :

Le titulaire du C.A.P Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant est appelé à exercer une activité dans le secteur de l'hôtellerie restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar en brasserie et service hôtel.

Il participe également à l'approvisionnement, à l'entretien, à la mise en place, à l'encaissement, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. CS HCR pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.

Recrutement :
24 élèves sont recrutés.

Qualités requises

- Etre en bonne condition physique
- Etre motivé et rigoureux dans son travail
- Etre créatif et observateur
- Etre à l'écoute et assidu
- Etre ponctuel et sobre
- Etre disponible
- Etre rapide dans l'exécution des tâches

PFMP : Période de formation en milieu professionnel

14 semaines de formation en entreprise de restauration effectuées sur 2 années.



TENUE PARTICULIERE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.