

CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant (CS-HCR)

Objectif de la formation :

Être capable, sous le contrôle d'un responsable, de réaliser les tâches suivantes :

- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.
- Mettre en œuvre des techniques spécifiques à l'activité.
- Accueillir et prendre en compte le bien-être d'une clientèle française et/ou étrangère.
- Assurer un room-service.
- S'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage.
- Réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).



Déroulement de la formation :

La formation se déroule sur **2 années** scolaires avec des enseignements généraux (mathématiques, français...) et de l'enseignement professionnel où sont inclus **14 semaines de stage**.



À l'écoute des clients

Minutieux

Organisé

Qualités développées

Les formations incluses dans les 2 années

Formation SST :
Sauveteur Secouriste du Travail

Formation PRAP :
Prévention des Risques liées à l'activité physique



Poursuites d'études possibles

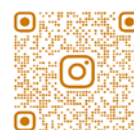
- Mention complémentaire, employé barman
- Mention complémentaire, sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Arts du service et commercialisation en restauration

Vie active

- Restauration traditionnelle, rapide, ...
- Dans les cafés, les brasseries
- Dans l'hôtellerie indépendante ou chaîne hôtelière



EREA Yvonne Guégan



Instagram EREA