

# CAP Commerce et Services en Hôtel-Café-Restaurant

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.

Avant l'ouverture du restaurant, 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 comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons.

Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. **Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.**

