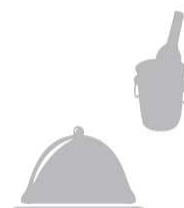


CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

COMMERCIALISATION & SERVICES EN HÔTEL-CAFE-RESTAURANT

14 semaines de stage



LA FORMATION

- Service en salle de restaurant ou en chambre
- Préparation de la salle (entretien, mise en place)
- Information, accueil du client, prise de commande, service
- Entretien de la salle, respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Entretien des chambres
- Préparation de cuisine simple

LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés
- Polyvalence

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,
Travaux pratiques de restauration et d'hôtellerie.

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e générale ou de 3e SEGPA
- Deux années

DÉBOUCHÉS

- Employé dans la restauration traditionnelle et familiale
- Serveur en brasserie
- Valet ou femme de chambre

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en restauration.

