

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article74>



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

- Les formations - La voie professionnelle - Les certificats d'aptitude professionnelle - CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant -



Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

<p>CAP Commercialisation et services en restauration</p>	
<p>Présentation de la formation :</p> <p>Présentation Cap brasserie</p>	
<p>Description de la formation :</p> <p>Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) est un diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Éducation nationale.</p> <p>Il se prépare en 2 ans après la 3e.</p> <p>Diplôme d'insertion professionnelle, le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers.</p> <p>Le programme comprend des enseignements généraux (français, maths, langue vivante, ...), des enseignements professionnels et des stages.</p> <p>Après un CAP, il est possible de poursuivre des études en bac pro.</p> <p>Pour obtenir plus d'informations sur le certificat d'aptitude professionnelle, cliquez ici.</p>	<p>Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation :</p> <p>Barman</p> <p>Gouvernante</p> <p>Employé de restaurant</p> <p>Employé d'étage</p> <p>Garçon de café</p> <p>Plongeur</p> <p>D'autres vidéos sur :</p> <p>ONISEP TV</p> <p>ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE</p>
<p>Les objectifs de la formation :</p> <p>Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.</p> <p>Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.</p> <p>Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.</p> <p>En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).</p> <p>Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.</p> <p>Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).</p> <p>Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).</p> <p>En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.</p> <p>Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc.</p>	
<p>Insertion et poursuite d'études :</p> <p>Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en CS (certificat de spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.</p> <p>Exemple(s) de formation(s) :</p> <p>Bac pro Commercialisation et services en restauration</p> <p>BP Arts du service et commercialisation en restauration</p> <p>BP Barman</p> <p>BP sommelier</p> <p>CS sommellerie</p>	

Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant [ici](#).