



CAP

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Les titulaires de ce CAP occupent un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant), sous l'autorité d'un ou d'une supérieur(e) hiérarchique.

- * Ils/elles contribuent au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Ils/elles accueillent et participent à la prise en charge du client. Après avoir identifié les besoins de la clientèle, ils les informent sur les prestations et les valorisent.
- * Ils/elles contribuent à l'organisation, à la commercialisation et à la préparation des prestations
- * Ils/elles respectent les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- * Ils/elles réalisent des prestations de service en salle, bar, buffet, brasserie, café, hôtel, petits déjeuners, brunchs, chambres, cocktails...

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Outre les enseignements généraux communs à tous les CAP (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-sciences, EPS...), la formation comporte des enseignements technologiques et professionnels :

- Techniques de mise en place : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises, dresser les buffets, napper...
- Techniques liées à la prestation : accueil, service, préparation de certains mets (lever de filet de poisson, flambage des desserts...), facturation, encaissement
- Techniques de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité (dresser les assiettes, préparer et présenter des produits de restauration «minute», cuire les produits de boulangerie (pains, viennoiserie...))
- Mise en œuvre des techniques professionnelles afin d'assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Epreuves du domaine professionnel :

- Organisation des prestations en hôtellerie-café-restaurant (coeff. 4)
- Accueil, commercialisation et services en hôtellerie-café-restaurant (coeff 14).

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, la durée de formation en milieu professionnel est de 14 semaines

LES DÉBOUCHÉS

Les diplômés exercent dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie, hôtellerie... Les diplômés peuvent exercer les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, ils/elles pourront accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Exemple(s) de métier(s):

- barman (barmaid)
- employé(e) de restaurant
- garçon de café, serveuse
- valet, femme de chambre

LES POURSUITES D'ÉTUDES

Bac pro Commercialisation et services en restauration
BP Arts de la cuisine
MC Employé barman

POUR EN SAVOIR +



LES ÉTABLISSEMENTS EN GUADELOUPE et les taux de pression

- ◆ Gosier, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Guadeloupe
- ◆ Grand Bourg, SEP du Lycée polyvalent Hyacinthe Bastaraud
- A Saint-Claude, CFA de l'URMA *
- ◆ Saint Martin, Lycée professionnel des îles du Nord
- A Saint-Barthélemy, Section d'apprentissage Collège Mireille Choisy *

A noter : les taux de pression mentionnés sont ceux relatifs aux demandes effectuées sur le CAP Restaurant et le CAP Services hôteliers en 2016.

- A Apprentissage
- ◆ Etablissement public
- Etablissement privé sous contrat

	moins de 1 candidat pour une place
	de 1 à 3 candidats pour une place
	au delà de 3 candidats pour une place
*	Non communiqué