



# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS  
Gastronomie, hôtellerie  
et tourisme  
Occitanie

Lycée professionnel  
Voltaire

Proviseure  
Véronique HUMBERT

Dossier suivi par  
JF DESCHAMPS  
ddfpt.0301210c@ac-  
montpellier.fr

399 rue Bellini  
30900 NIMES

Tel.04 66 28 76 76  
ce.0301210c@ac-montpellier.fr

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former un professionnel compétent pour exercer une activité dans les secteurs de la restauration commerciale, sociale et hôtelière pour une clientèle française et étrangère.

- Hébergement
- Bar/brasserie
- Restauration traditionnelle

## FORMATION

Durée de la formation : 2 ans

En plus d'un enseignement professionnel et technique, la formation comprend un enseignement général ;

Elle comprend également 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) gratifiées.

## QUALITÉS REQUISES

S'adapter au travail en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement de travail exige :

- Forte motivation, sens de l'accueil et de la communication
- Goût artistique développé ;
- Bonne résistance physique et nerveuse ;
- Rapidité, sens de l'initiative ;
- Sociabilité, esprit d'équipe.

## DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurants exerce les fonctions :

- De valet de chambre ;
- D'employé d'étage ;
- De serveur ;
- Garçon de café.

Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

## POURSUITE D'ÉTUDE

- MC Employé barman
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP sommelier
- MC sommellerie

## REMARQUES

Le matériel professionnel est en partie fourni par la Région OCCITANIE, un complément de matériel obligatoire reste à la charge des familles