

Lycée professionnel
Voltaire

Proviseur
Emmanuel GUERARD

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

399 rue Bellini
30900 NÎMES

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

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

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 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

