

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

RNCP 37554 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

OBJECTIFS

Formation de base du métier de commis de salle de restaurant ou employée d'étage ou serveur, café, bar, brasserie ou limonadier.
Le diplôme permet l'insertion immédiate dans la vie professionnelle.

CONTRAT / DURÉE / STATUT

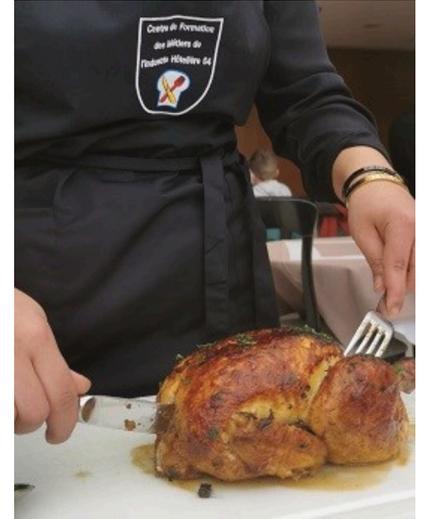
Contrat en 2 ans sous statut de salarié.
Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)



Livre numérique

ÉVALUATION

Inscriptions aux diplômes de l'Éducation nationale.

Évaluation en contrôle en cours de formation ou en ponctuel (en conformité avec le référentiel du diplôme).

Tests de positionnement à la demande de l'entreprise.

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Gestion professionnelle
- Français Histoire-Géographie
- Mathématiques Sciences physiques
- Langue vivante : Anglais
- Prévention, santé, environnement
- Education physique et sportive

PRÉSENTATION

Au-delà des mêmes gestes, d'un même protocole, le métier de serveur en restaurant ou brasserie est plus varié qu'on ne le pense et demande une bonne connaissance de la gastronomie, des boissons, de l'environnement touristique, d'une langue étrangère, de l'aspect commercial pour renseigner le client et susciter la vente.

Par définition, une femme de chambre travaille quand le client n'est pas là. Elle est responsable du bon ordre et de la propreté des étages et contribue à l'image de l'hôtel.





QUALITÉS INDISPENSABLES

Autonomie, rigueur, goût de l'organisation, de l'ordre, de l'efficacité sont des qualités indispensables.

Diplomatie, amabilité, courtoisie, langage soigné, bonne présentation : le serveur du restaurant doit entretenir d'aussi bonnes relations avec la clientèle qu'avec l'équipe de cuisine. Le goût de l'imprévu, le sens de l'anticipation, de l'organisation, la

EMPLOIS

Le **commis de restaurant** assure le nettoyage et la mise en place de la salle de restaurant, le dressage des couverts. Il effectue la liaison entre la salle et la cuisine, apporte les plats, débarrasse et participe au service des clients.

L'**employé(e) d'étages**, la **femme de chambre** préparent les chambres, nettoient les sanitaires et les espaces communs, servent le petit déjeuner et s'occupent du linge.

Le **limonadier**, **garçon de comptoir** ou **garçon de café**, mais aussi à certains emplois du bar (bar à thèmes, discothèques, etc...) assure la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques et des mets.

Employé de bar assure la préparation, le service des boissons.

maîtrise des gestes techniques sont également des qualités indispensables pour un service efficace et rapide et pour mieux répondre aux besoins des clients.

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

En contrat d'apprentissage, en contrat de professionnalisation, en stage qualifiant et diplômant.

- Brevet professionnel Arts de la Cuisine
- Mention complémentaire sommellerie
- Certificat de Qualification Professionnelle Agent de restauration (C.Q.P.) délivré par la CNPE/IH.
- Certificat de Qualification Professionnelle Employé(e) d'étages (C.Q.P.) délivré par la CNPE/IH
- Brevet professionnel Barman
- Mention complémentaire Barman
- Certificat de Qualification Professionnelle Limonadier (C.Q.P.) délivré par la CNPE/IH.

Stages qualifiants.

- Certificat de Qualification Professionnelle Barman du monde de la nuit (C.Q.P.) délivré par la CNPE/IH.
- Formation professionnelle continue.
- La Reconnaissance d'Aptitudes à l'Emploi de l'Industrie Hôtelière (RECAPE / IH) délivré par la CNPE/IH.