



## CAP

# COMMERCIALISATION ET SERVICES

# EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples de flambage, de découpage et de préparation de boissons.

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3<sup>e</sup> ou avoir 16 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.

### FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Les cours ont lieu à l'UFA Storck de Guebwiller, en alternance.

Une semaine de cours à l'UFA, deux semaines en entreprise.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"><li>- Français et histoire-géographie</li><li>- 1 langue vivante</li><li>- Mathématiques et sciences</li><li>- Education physique et sportive</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Travaux pratiques</li><li>- Technologie professionnelle</li><li>- Sciences appliquées</li><li>- Connaissance de l'entreprise</li><li>- PSE (Prévention, santé, environnement).</li></ul>

### POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Mention complémentaire Sommellerie - Ufa Storck Guebwiller
- Baccalauréat professionnel Commercialisation et service en restauration : Ufa Storck Guebwiller
- Brevet professionnel Arts de la table - Colmar
- Vie active.

### INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : [1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr](mailto:1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr)