

CAP

Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

Certificat d'Aptitude Professionnelle
Diplôme d'État de niveau 3

OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif du CAP est de former des futurs employés dans les métiers de la relation clientèle capables d'intervenir dans le secteur spécifique de l'hôtellerie restauration afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits ou services correspondants à sa demande.

COMMIS
DE SALLE

BARMAN

EMPLOYÉ DE
RESTAURANT

MAÎTRE
D'HÔTEL

CHEF DE
RANG

SERVEUR

DEMAIN, JE SERAI...



RYTHME

En formation scolaire
En alternance

PROGRAMME

Formation sur 2 ans

ADMISSION

Dossier et
entretien

BLOC1 TECHNIQUES DE PRODUCTION DE SERVICE

Approvisionnement et stockage
Organisation
Accueil et communication
Activité d'hôtellerie, café-brasserie, restaurant ♥

BLOC2 TECHNOLOGIE DE SERVICE

Vocabulaire
Les arts de la table ♥
Le matériel
Les supports de vente

BLOC3 SCIENCES APPLIQUÉES

Biochimie des aliments ♥
Hygiène alimentaire
Nutrition
La démarche HACCP

BLOC4 GESTION APPLIQUÉE

BLOC5 ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, anglais, histoire géographie - éducation civique,
prévention santé environnement, mathématiques - sciences

EXAMEN

6 épreuves à valider

Moyenne générale
attendue : supérieure
ou égale à 10/20
Et un minimum de 10/20
de moyenne dans les
épreuves techniques

Aucune session
de rattrapage

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

VENDRE des biens ou services
dans le secteur de
l'hôtellerie restauration

PARTICIPER à l'approvisionnement

METTRE EN PLACE l'espace
d'accueil clientèle

APPLIQUER les règles
du service en salle

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un Baccalauréat
professionnel ou une mention
complémentaire

Intégrer la vie professionnelle dans
la restauration commerciale, collective
ou dans l'hôtellerie

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com