



# CAP

## Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

### Métiers accessibles

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant est amené à exercer un emploi en hôtel, café-brasserie et restaurant.

Il peut par exemple être serveur, employé d'étage, etc.

### Poursuite d'études

Le titulaire du CAP peut également poursuivre ses études en cas de bon dossier scolaire par un bac pro (2 ans) un Certificat de spécialisation (1 an) ou un Brevet Professionnel (2 ans). Par exemple:

- Bac pro commercialisation et service en restauration ;
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman ;
- BP Sommelier ;
- CS Employé Barman

### Liens utiles

[Fiche Onisep CS-HCR](#)

[Fiche bac pro CSR](#)

[Quizz sur les métiers de l'hôtellerie et la restauration](#)



### Présentation du CAP

En **restauration-café-brasserie**, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En **hôtellerie**, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Durant les deux années du CAP, l'élève effectue 14 semaines de stage afin de mettre en application les connaissances acquises et de développer de nouvelles compétences. En première année, les stages sont rémunérés 50 euros par semaine et 75 euros par semaine en deuxième année.



### Enseignements professionnels

En plus des enseignements généraux (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante), le CAP présente des enseignements professionnels:

- **Organisation des prestations** : participer à l'approvisionnement et au stockage (réceptionner et contrôler les livraisons, appliquer les procédures de stockage, participer à l'inventaire), contribuer à l'organisation des prestations (dresser la liste des produits et matériels nécessaires, les sélectionner, planifier et organiser son activité)
- **Accueil, commercialisation et services** : contribuer à la relation client (accueillir et prendre en charge le client, identifier ses besoins et le renseigner, prendre une commande), réaliser des prestations (room service, petits déjeuners, faire une chambre, trier du linge, préparer ou remettre en température des plats de brasserie, assurer le service et le débarrassage, assurer le service devant le client, s'occuper des boissons, gérer les buffets, s'occuper de la facturation et du paiement)

### Où se former en Savoie

- **Moûtiers**, lycée polyvalent Ambroise Croizat
- **Saint Alban Leysse**, MFR le Fontanil