

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT EN 1 AN

## PRÉ-REQUIS

Obtention d'un diplôme CAP

## CONTENU DE LA FORMATION

- Activité de restaurant (apprendre et maîtriser le service, accueil client, prise de commande, technique de flambage et de découpage)
- Activité de brasserie (apprendre et maîtriser le service en brasserie, mise en place, dressage d'un café gourmand ...)
- Activité de snacking (réaliser et vendre des préparations type crêpes, gaufres, tout en organisant sa salle et son matériel)
- Activité hébergement (gestion du mini-bar, room service, entretenir les chambres)

## FORMATION EN INITIALE EN 1 AN:

- Semaine type de septembre à mai : 3 jours en formation + 2 jours en stage
- Mois de juin : 4 semaines de stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation CCF (Contrôle en cours de formation) et épreuve ponctuelle

## LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalé
- Polyvalence

## CONTACT

Carlos MARIANO MARQUES  
04 72 90 03 40  
ddfpt.0690093b@ac-lyon.fr



Lycée Professionnel Hélène Boucher Vénissieux  
18, rue Ethel et Julius Rosenberg, 69200 Vénissieux  
Tel : 04 72 90 03 40