

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

UFA Marguerite Yourcenar - Beuvry



HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 5

## LE MÉTIER

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. 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 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. Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité. Cette formation remplace les CAP "Restaurant" ; "Services hôteliers" et "Services en brasserie-café".

## LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise. Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 462 heures pour les 2 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 378 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage

## RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

## POURSUITES D'ÉTUDES DÉBOUCHÉS

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Barman

Le jeune diplômé peut débiter comme serveur, limonadier, garçon de café ou de comptoir dans une brasserie, ou comme employé dans un bar à thème ou un restaurant.

## CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

## INFOS PRATIQUES

Internat : oui du lundi au vendredi matin

Accès :

Tel : 03.21.64.51.25

Mail : [ufa.yourcenar@ac-lille.fr](mailto:ufa.yourcenar@ac-lille.fr)



## ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Marguerite Yourcenar

rue Saint Exupéry BP 35  
62660 BEUVRY