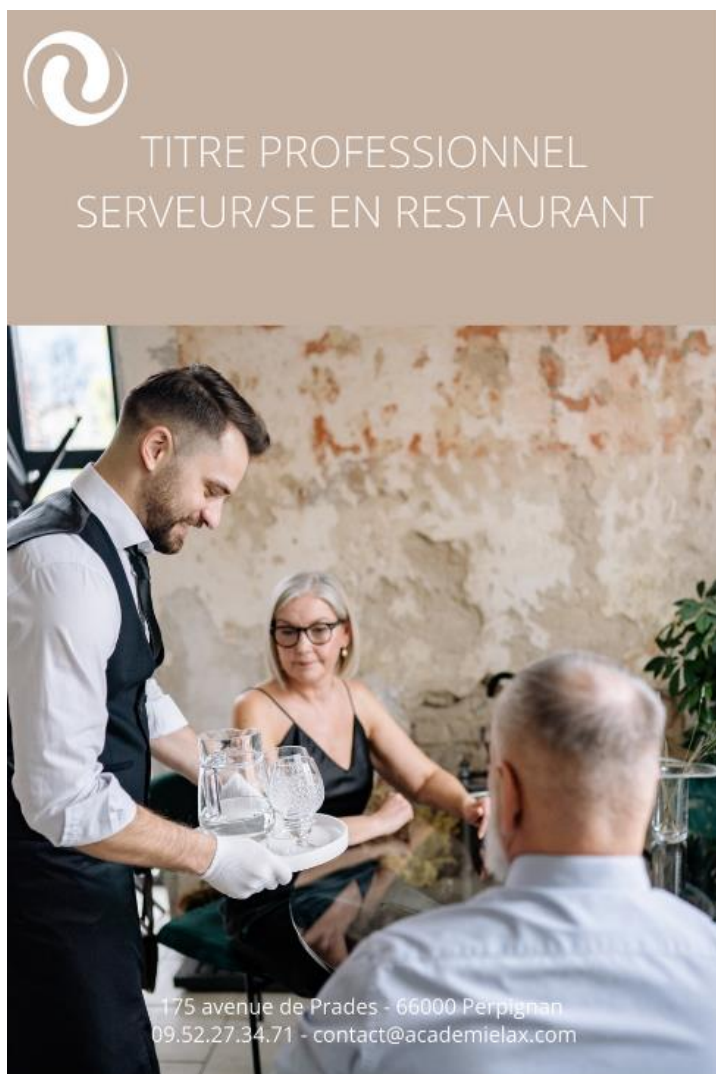


## CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Diplôme de niveau 3 (ancien niveau V)  
enregistré au RNCP37554



**Objectifs pédagogiques** : connaître les produits et techniques de service en restaurant

**Public** : Tout public, Contrat de professionnalisation / Contrat d'Apprentissage

**Prérequis** : aucun

**Equipe pédagogique** : formateurs issus de la restauration

**Méthodes et moyens pédagogiques** : alternance entre cours théoriques et mises en situation au restaurant d'application

**Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation** : Entretien de positionnement avec le conseiller formation et /ou le formateur.

**Sanction de la formation** : attestation de fin de formation et diplôme si validation

**Suite de parcours** : assistant d'établissement, management d'équipe

**Poursuite d'étude** : bac pro, BP, mentions complémentaires

**Suivi et évaluation de la formation** : Feuilles d'émergence, évaluation des acquis en cours de à 3 et 6 mois

**Session** : entrée/sortie permanente

**Nombre d'heures en centre** : en fonction du type de contrat (nous consulter)

**Lieu de formation** : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

**Accès à la formation et coût** :

Financement nous consulter. Devis sur demande.

Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

**Contact** : [contact@academielax.com](mailto:contact@academielax.com)

**Tel** : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien

## **Le métier : Le serveur en restauration :**

Il entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement. Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes. En conformité avec les consignes de l'établissement, le serveur accueille le client dans un langage adapté. Il lui donne les cartes et les menus, met en valeur les suggestions du jour et répond aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement. Il assiste le client dans ses choix, le conseille en s'adaptant à ses besoins et prend sa commande. Le serveur sert mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples. Il s'assure régulièrement de la satisfaction du client et fait la liaison avec la cuisine. Il prépare et encaisse les additions et prend congé du client. Le serveur peut être sollicité par le client pour un renseignement d'ordre pratique ou touristique.

Il communique en anglais au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères. Le serveur en restauration travaille sous la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un responsable de salle. Il peut être assisté par du personnel moins expérimenté, des commis ou des apprentis. L'emploi s'exerce généralement en équipe. Le serveur en restauration est en contact permanent avec la clientèle, les équipes de cuisine et de restauration. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs et dans la restauration mobile comme les bateaux ou les trains.

## **Programme de la formation CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant**

### **1- Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

### **2- Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations

Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation

Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi

Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession

# Enseignement général du programme CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

- Français
- Histoire – Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Mathématique et Physique Chimie
- Prévention, Santé et Environnement
- Langue vivante

**Les étudiants déjà titulaires d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat ou équivalent) ou 3 sont dispensés de l'enseignement général du programme CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant**