

CAP CSHCR

Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant

Voie scolaire ou apprentissage



• QUALITÉS

- Esprit d'équipe
- Résistance physique, dynamisme
- Langues étrangères (anglais ou espagnol) indispensable
- Bonne communication
- Hygiène corporelle parfaite, tenue exemplaire
- Sens de l'esthétique
- Habileté, rapidité, mémoire
- Ecoute, amabilité

• ADMISSION

Elèves issus de 3^{ème} générale et de 3^{ème} Prépa-Métiers
procédure Affelnet

• PFMP

16 semaines sur les 2 ans de formation

• INFOS PRATIQUES

Adresse :
Route de Mézin - 47600 NÉRAC
Tél : 05 53 97 63 00
Mail :
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr
Site :
www.lycee-jacquesderomas.fr

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP CSHCR 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.

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- MC Employé barman
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante

DÉBOUCHÉS

- Employé(e) de restaurant ou employé(e) polyvalent
- Femme /valet de chambre
- Agent de collectivité.

