

Description du métier

Le ou la 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**.

Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

Site Internet :
georgesbaptiste.fr



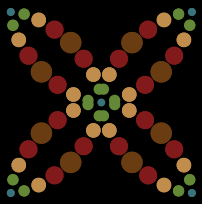
Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

CAP CSHCR

Commercialisation et Services
en Hôtel-Café-Restaurant





Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou Prépa-Métiers.

Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Activités proposées

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel

Exemple de métiers

- Employé(e) de restaurant et d'hôtel
- Serveur/serveuse de café
- Barman/Barmaid

Poursuite d'études

- BAC PRO Commercialisation et Services et Restauration
- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- MC Sommellerie