



CAP CSHCR

Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant

Voie scolaire ou apprentissage

• QUALITÉS

Esprit d'équipe, résistance physique, dynamisme, langues étrangères (anglais indispensable, 2ème langue conseillée), accueillir et communiquer, hygiène corporelle parfaite, tenue exemplaire, sens de l'esthétique, habileté, rapidité, mémoire, écoute, amabilité.

• ADMISSION

Elèves issus de 3^{ème} par procédure Affelnet

• PFMP

16 semaines sur les 2 ans de formation

• INFOS PRATIQUES

Adresse:
Route de Mézin
47600 NERAC

Tel: 05 53 97 63 00

Mail : ce.0470029b@ac – bordeaux.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 Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier

DÉBOUCHÉS

- Barman/barmaid
- Employé(e) de restaurant
- Femme/Valet de chambre
- Garçon/Serveuse de café

