

## QUALITÉS REQUISES



Être motivé pour le métier et aimer le travail soigné



Avoir une bonne présentation et respecter les horaires



Être sensible à l'hygiène et la propreté



Avoir le sens des responsabilités



Avoir des aptitudes relationnelles et Aimer le travail en équipe

## EXEMPLES DE MÉTIERS

A découvrir

### SERVEUR EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE GASTRONOMIQUES

*Ce professionnel du service dresse la table, accueille le client, apporte les plats et débarrasse la table sous l'autorité d'un chef de rang.*

**Objectifs :** respecter les règles du service avec professionnalisme, sérieux et courtoisie.



### SERVEUR EN RESTAURATION A THÈME PIZZERIAS - GRILLS - FRUITS DE MER - BRASSERIES

*Le serveur en restauration à thème assure la prise de commande, le service et l'encaissement dans des établissements de type Restaurants comme les pizzerias, crêperie ou brasserie..*

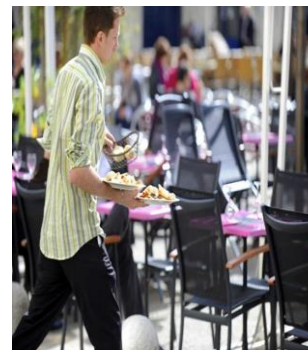
**Objectifs :** Conseiller et servir les clients avec efficacité et courtoisie.



### SERVICE EN CHAMBRES

*Ce professionnel assure la remise en état d'une chambre, effectue le service des petits déjeuners, peut aussi effectuer l'accueil d'un client dans un hôtel ou assurer le service dans le restaurant de l'hôtel.*

**Objectifs :** assurer le confort et le suivi d'un client d'hôtel avec efficacité et courtoisie.



## CAP Commercialisation et services en Hôtel-café-restaurant



## LYCEE PROFESSIONNEL JEAN JOORIS DIVES SUR MER



Le titulaire du CAP CS H-C-R est un ouvrier polyvalent travaillant le plus souvent en équipe.

- Il réalise des prestations en hôtel, café-brasserie et restaurant tout en mettant en œuvre les techniques de service spécifiques à l'activité de l'entreprise.
- Il contribue à la commercialisation de prestations très diverses.
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

Ce métier exige une bonne résistance car il faut rester debout pendant toute la durée du service.

Il pourra exercer son service dans les restaurants traditionnels, les pizzerias, les brasseries ou en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...) mais aussi au sein d'un hôtel pour s'occuper des chambres.



## LES DÉBOUCHÉS LES POURSUITES D'ÉTUDES

### CAP

## Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Le titulaire de ce CAP pourra envisager une poursuite d'études vers une Mention Complémentaire, un Brevet Professionnel ou sous certaines conditions un Baccalauréat Professionnel de la spécialité ( BAC PRO) Si c'est votre cas, il existe le :

- ▶ BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- ▶ Mentions complémentaires
- ▶ Brevet professionnel dans le service

## LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Basés sur des mises en situations proches de la réalité des métiers (Au Restaurant d'application du lycée et à l'hôtel pédagogique)



Communication,  
accueil et relations  
avec la clientèle au  
restaurant ou dans un  
hôtel



Les techniques de  
dressage de la  
table ou comment  
disposer les assiettes,  
les couverts, les verres



Le nettoyage et la  
préparation des  
chambres et le service  
des petits déjeuners



Techniques de service  
des mets, des vins  
et des boissons

## L'ORGANISATION DE LA FORMATION

Le Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) sur les 2 ans comprend des Enseignements Généraux, Technologiques et Professionnels au lycée Jean JOORIS, et 14 semaines de formation en entreprise.



## La formation au Lycée JOORIS

Dans la spécialité Restaurant, l'élève suivra les enseignements suivants :

- Français, Histoire - géographie
- Mathématiques, sciences
- Langue vivante (anglais)
- Economie - Gestion
- Prévention-Santé-Environnement
- Arts appliqués
- Education Physique et Sportive
- Enseignement professionnel :

(Préparation des locaux , des mobiliers et du matériel - Mise en place des tables - Accueil des clients - Présentation des supports de vente - Prise de commandes - Service des mets, des vins et des boissons - Préparations des chambres - Service des petits-déjeuners - Facturation et Encaissement )

- Elaboration d'un chef d'œuvre
- Co-intervention et projets

## La formation en entreprise

Durant 14 semaines sur les deux ans du CAP la formation se déroule en entreprises par périodes de 3 à 4 semaines.

L'évaluation de ces périodes de formation en entreprises est prise en compte pour l'obtention du CAP.