

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

L'élève de CAP Commercialisation et Services se comporte en professionnel du service en hôtel, en restaurant ou dans un Café-Brasserie.

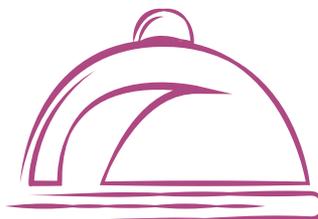
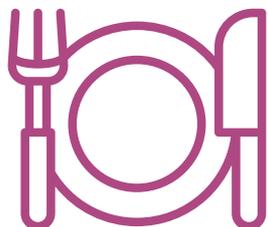
Le-a titulaire du CAP contribue à l'accueil et au bien-être de la clientèle, réalise des prestations de services, commercialise ces prestations.

Les élèves sont formés aux prestations d'hôtellerie (petits déjeuners, room-service), au service des repas en restauration.

Ils sont capables de réaliser des préparations simples de type Brasserie.

L'environnement professionnel exige une excellente résistance physique et une bonne adaptation aux contraintes horaires.

Les principales qualités attendues sont le travail en équipe, la communication, l'organisation du travail, la disponibilité et l'efficacité.



## DÉBOUCHÉS

Cette formation débouche sur des emplois dans tous les secteurs de la restauration : traditionnelle, brasserie ou restauration rapide » ainsi qu'en hôtellerie.

- Employé-e de restaurant
- Commis ou serveur-euse
- Garçon de café, barman/barmaid

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

## ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an



« CAP  
COMMERCIALISATION  
ET SERVICES EN HCR »

UNE FORMATION DE  
QUALITÉ

SE PRÉPARER À  
L'EXERCICE D'UN  
MÉTIER



Lycée Polyvalent Jean de Prades  
Route de Toulouse – BP80 82100 Castelsarrasin  
<https://jean-de-prades.mon-ent-occitanie.fr/>  
Tél. 05.63.32.84.84 0820004j@ac-toulouse.fr

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

## HORAIRES

<b>CAP CSR</b> <b>31 heures hebdomadaires</b>	<b>Horaires hebdomadaires moyens</b>	<b>Modalités d'évaluation</b>
<i>Enseignement professionnel</i>	<b>11,5 heures</b>	<b>Contrôle en Cours de Formation CCF</b>
<i>Co-intervention enseignement professionnel Français et Mathématiques</i>	<b>3 heures</b>	
<i>Réalisation d'un chef d'œuvre</i>	<b>3 heures</b>	
<i>Prévention-Santé-Environnement (PSE)</i>	<b>1,5 heure</b>	
<i>Éducation physique et sportive</i>	<b>2,5 heures</b>	
<i>Français, histoire-géographie</i>	<b>1,5 heure</b>	
<i>Enseignement moral et civique</i>	<b>0,5 heure</b>	
<i>Mathématiques et sciences</i>	<b>1,5 heure</b>	
<i>Langue vivante</i>	<b>1,5 heure</b>	
<i>Arts appliqués-cultures artistiques</i>	<b>1 heure</b>	
<i>Accompagnement personnalisé</i>	<b>3,5 heures</b>	



**LES + DU LYCÉE  
JEAN DE PRADES**

**L'INTERNAT**

**LA POSSIBILITÉ  
D'APPRENTISSAGE  
DANS CERTAINES  
SECTIONS**

**UNE ÉQUIPE  
ENSEIGNANTE  
DISPONIBLE, AU PLUS  
PRÈS DES ÉLÈVES**

**DES DISPOSITIFS  
D'AIDE AUX ÉLÈVES ET  
DE COACHING**

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 14 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.

## POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active, mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

- 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

