

# LE SERVEUR

## ACCUEIL & ORGANISATION



CAP

statut d'apprenti



LYCÉE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION Continue

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



# CAP Commercialisation et Services en Hôtel- Café-Restaurant

## ACCUEIL & ORGANISATION

### Objectifs de la formation

Former de futurs professionnels capables de prendre en charge la clientèle, être à son écoute, communiquer avec les différentes équipes, avant, pendant et après le service

### Pré-requis

Sortir de 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> prépa-métiers  
Avoir le sens du contact  
Être réactif(ve) et agile  
Avoir le sens de l'organisation

### Durée

2 ans de formation

Possibilité d'aménagement du parcours

### Évaluations

Contrôle continu, contrôle ponctuel. Validation en cours de formation. Dossier professionnel

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général  
Travaux pratiques dans nos restaurants pédagogiques et d'application  
Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

### Poursuite d'études

BAC PRO CSR, BAC PRO Cuisine, CS Barman, CS Sommellerie, BP Barman, BP Sommelier, BP ASCR

### Débouchés

Employé(e) de restaurant et d'hôtel, serveur(se) de café, barman/barmaid

### Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap  
Contacter l'établissement

### Modalités d'inscription

Contactez l'établissement avant la rentrée de septembre

### Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par un financeur  
Pour plus d'informations, contactez l'établissement

## PARCOURS

### CAP CS HCR

2<sup>e</sup> année

1<sup>re</sup> année

### BAC PROFESSIONNEL

Terminale professionnelle

1<sup>re</sup> professionnelle

2<sup>e</sup> professionnelle

### VOIE PROFESSIONNELLE SOUS STATUT SCOLAIRE OU SOUS STATUT D'APPRENTI

CLASSE DE 3<sup>e</sup>