CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23111037F — Mise à jour : 19 septembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP restaurant remplit la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet.
Il assure l'accueil, conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons, sous l'autorité d'un responsable.

Programme

Enseignement professionnel : Travaux pratiques de restaurant ; Technologie professionnelle ; Hygiène alimentaire ; Sciences appliquées à la restauration
Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; Anglais ; EPS.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
Code RNCP : 38424

Métiers associés

G1502 — Personnel polyvalent d'hôtellerie
G1603 — Personnel polyvalent en restauration
G1801 — Café, bar brasserie
G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1807398S	Présentiel	Quimper	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23111037F