



École hôtelière

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT



CRÉATION : AGENCE PHÉNIX 360 - CRÉDIT PHOTO : IOX PHOTOGRAPHE - COPYRIGHT © 2025 ENSEMBLE SACRÉ CŒUR - ST CHÉLY D'APCHER - ÉDITION FEVRIER 2025

Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

PNS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Le **CAP Service** forme en deux ans, des professionnels qualifiés en charge de réaliser des prestations de services, d'accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations ; contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons.

Les élèves sont également formés à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité. En hôtellerie, ils apprennent à mettre en place le chariot d'étage, les petits-déjeuners, faire un lit ou une chambre, nettoyer une salle de bains.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Cette formation très polyvalente est le résultat de la fusion de trois CAP : CAP Restaurant, CAP Service en Café Brasserie et CAP Services hôteliers. Ce CAP forme les futurs professionnels à contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant) dans lequel ils/elles exerceront.

QUEL CONTENU ?

En passant mon CAP, j'apprends notamment à devenir un(e) pro...

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Je reçois aussi un enseignement général (français, maths, histoire-géo, sciences...).

La formation se déroule avec 4 périodes de formation en entreprise de 14 semaines au total réparties de la façon suivante :

- 1 stage découverte de 2 semaines en début de 1^{ère} année
- 1 période de 4 semaines en fin de 1^{ère} année
- 2 périodes de 4 semaines en début et fin de 2^e année.

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Accessible à tous les élèves venant de 3^e de Collège, et 3^e prépa métiers, 3^e d'Insertion et 3^e SEGPA qui veulent une insertion professionnelle rapide.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

- Savoir travailler en équipe
- Savoir accueillir la clientèle et communiquer avec elle
- Avoir une bonne résistance physique pour soutenir de longues stations debout et être adroit
- Avoir une excellente tenue et une excellente hygiène
- Etre dynamique
- Avoir une bonne hygiène et une bonne tenue vestimentaire
- Avoir un sens des relations humaines.

POURSUITE D'ÉTUDES ?

- BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration pour ceux qui présentent un bon dossier scolaire, la rentrée en 2^e année de Bac Pro est envisageable
- BParts du service et commercialisation en restauration
- BP barman - BP sommelier

DÉBOUCHÉS ?

- Serveur, limonadier, garçon de café,
- Employé dans un bar à thème, un restaurant ou un hôtel.

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site interne :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr