

« Où que tu ailles  
vas-y avec ton cœur »

# CAP

Commercialisation  
et Services en  
Hôtel Café  
Restaurant

2 ans



Le titulaire du  
CAP CS HCR est un  
professionnel qualifié  
qui contribue au  
confort et au bien-être  
de la clientèle de  
l'établissement  
dans lequel il exerce.

*st Jean 23*  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou  
BP 32 - 98890 Païta  
Nouvelle-Calédonie  
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14  
accueil.lp.jean23@ddec.nc  
<https://jean23.ddec.nc/>



### QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?

- Mettre en place la salle de restaurant
- Accueillir et conseiller les clients, prendre les commandes
- Servir le client selon des techniques spécifiques (découpage, flambage...)
- Préparer et présenter certains mets (entrées froides, plateau de fromage...)
- Réaliser des boissons (apéritifs, cocktails, boissons chaudes)
- Réaliser des préparations culinaires pour snacking
- Entretien d'une chambre d'hôtel

### QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?

- Sens du contact et du commerce, courtoisie
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Goût du travail soigné
- Dynamisme et rapidité
- Bonne présentation et hygiène corporelle parfaites
- Adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique

### QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?

- 7 semaines la 1<sup>ère</sup> année
- 7 semaines la 2<sup>ème</sup> année

### QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?

- Mention Complémentaire Employé Barman (MC Bar)
- FCIL Sommellerie
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

### QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?

- Serveur / serveuse
- Aide barman / barmaid
- Préparateur snacking
- Valet / Femme de chambre

### DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?

- Tous types de restaurants : gastronomiques, traditionnels, familiaux...
- Bars, brasseries, cafés
- Hôtels, gîtes
- Ta propre entreprise (gîte, snack...)

### QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?

- Mise en pratique au sein de nos restaurants d'application « La Case » et « Quai 23 ».
- Prestations extérieures (snacking).
- Le port d'une tenue professionnelle en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche.



Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :  
<https://jean23.ddec.nc/>