

## Les qualités d'un professionnel de service

Qualités physiques, morales, professionnelles et intellectuelles:

Résistance physique

Adresse

Élégance et tenue soignée

Bonne élocution, contact

Commercial,

Courtoisie, politesse

Esprit d'équipe

Mémoire, culture général.



## CAP SERVICE



*Lycée des Métiers François Mitterrand*

*1 rue Pierre Mendès-France*

*58120 Château-Chinon*  *03 86 79 48 10*

## LYCÉE DES MÉTIERS FRANÇOIS MITTERRAND

**CAP**  
**Certificat d'aptitude**  
**professionnelle SERVICE**



*Métiers de l'hôtellerie*



### Recrutement :

- ° sortie de 3ème
- ° sortie de 3ème Segpa et PP



### Les périodes de formation en entreprise:

- ° 14 semaines
- ° en France

### Les périodes de formation au Lycée:

- ° 17H d'enseignement professionnel
- ° 17 H d'enseignement général

### Poursuites d'études:

Les élèves qui se sont passionnés pour le bar ou la sommellerie peuvent préparer une mention complémentaire en un an, pour ceux qui préfèrent l'organisation de grands événements, il existe également une mention en un an.

Pour les élèves qui ont des facilités pour les études, ils peuvent envisager un BAC PRO d'Hôtellerie restauration.



### CAP SERVICE



Deux années pour acquérir les connaissances indispensables pour intégrer une entreprise hôtelière, ma formation me permettra de connaître les différents concepts (entreprise traditionnelle familiale, chaînes de restauration, ...) et de trouver celui ou je pourrais m'épanouir dans ma vie professionnelle.

Je vais acquérir les bases de service mais aussi de l'accueil, bar et sommellerie. Les langues étrangères, la gestion et les sciences appliquées à l'alimentation vont compléter ma préparation à la vie professionnelle. Je découvrirais l'analyse sensorielle et j'apprendrais des techniques de vente.

