



Agence de Thouars
05 49 80 37 45
commercial.greta.agence-thouars
@ac-poitiers.fr

- PRESQU'ILE
- LOUDUN
- PARTHENAY
- THOUARS

Agence de Niort
05 49 77 22 35
commercial.greta.agence-niort
@ac-poitiers.fr

- NIORT
- ST MAIXENT L'ÉCOLE

Agence de La Rochelle
05 46 50 51 79
commercial.greta.agence-la-rochelle
@ac-poitiers.fr

- ILE DE RÉ
- LA ROCHELLE

Agence de Châtelleraut
05 49 88 22 66
commercial.greta.agence-chatelleraut
@ac-poitiers.fr

- CHATELLERAUT

Agence de Poitiers
05 49 88 22 66
commercial.greta.agence-poitiers
@ac-poitiers.fr

- CIVRAY
- MONTMORILLON
- POITIERS

Agence d'Angoulême
05 45 67 57 22
commercial.greta.agence-angouleme
@ac-poitiers.fr

- ANGOULÊME

Agence de Pons
05 46 91 88 55
commercial.greta.agence-pons
@ac-poitiers.fr

- COGNAC
- JONZAC
- PONS
- SAINTES
- ST JEAN D'ANGÉLY

Agence de Royan
05 46 23 55 07
commercial.greta.agence-royan
@ac-poitiers.fr

- ILE D'OLÉRON
- MARENNES
- ROCHEFORT
- ROYAN
- TONNAY-CHARENTE

FORMATIONS HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

A Royan

AGENCE DE ROYAN
2 rue de Montréal
17205 ROYAN CEDEX
05 46 23 55 07
commercial.greta.agence-royan@ac-poitiers.fr

Formation financée par :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
POITOU-CHARENTES)))
FORMEZ-VOUS À DEMAIN



www.greta-poitou-charentes.fr

SE FORMER AU :

CAP CUISINE



CAP
PRODUCTION ET SERVICE
EN RESTAURATIONS
(rapide, collective, cafétéria)

CAP COMMERCIALISATION ET
SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-
RESTAURANT



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ- RESTAURANT

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations. Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

Dates : à partir du 30 septembre 2021 au lycée de l'Atlantique de Royan

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

- Assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service
- Assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle
- Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter

Dates : à partir du 23 septembre 2021 au lycée de l'Atlantique de Royan

CAP CUISINE

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Dates : à partir du 20 septembre 2021 au lycée de l'Atlantique de Royan