

CAP

CAP Commercialisation et service en Hôtel-Café-Restaurant / 2 ans

HORAIRES D'ENSEIGNEMENT HEBDOMADAIRE (à titre indicatif)

| Disciplines | 1re année | 2e année |
|---|------------|----------|
| Domaine Professionnel | 19H | |
| Enseignements expérimentaux et temps de synthèse | 3h | |
| Travaux pratiques de café, brasserie, restaurant et services petit-déjeuner | 9,5h | |
| Culture professionnelle | | |
| - Hôtel-Café-Restaurant | 1,5h | |
| - Sciences appliquées | 1h | |
| - Gestion appliquée | 1,5h | |
| PPCP | 1,5h | |
| Domaine Général | 15H | |
| Français / Histoire-géographie | 3,5h | |
| Enseignement morale et civique | 0,5h | |
| Mathématiques - Sciences | 3,5h | |
| Langue vivante (anglais) | 2h | |
| EPS | 2,5h | |
| Prévention - Santé- Environnement | 1h | |
| TOTAL | 35H | |
| Aide individualisée | 1h | |

Période de formation en entreprise
14 semaines sur les 2 années

Le CAP CAP Commercialisation et service en Hôtel-Café-Restaurant est un diplôme de niveau V qui s'adresse plus particulièrement aux élèves issus de 3eme segpa, 3eme d'insertion, 3eme de collège ayant suivi l'enseignement de découverte professionnelle.

Il vise à former des professionnels exerçant dans un hôtel, restaurant et brasserie. L'élève sera en contact permanent avec la clientèle.

Le rythme comporte des périodes de forte activité (coup de feu), les dimanches et jours fériés sont ouverts, les contrats saisonniers sont fréquents.

La formation,

s'étend sur deux années et est à la fois générale et professionnelle.

Les élèves apprennent à se présenter dans une tenue correcte, à respecter les règles d'hygiène. Ils sont capables de réaliser des travaux préliminaires à un service au restaurant, au petit déjeuner. Ils auront un rôle de conseil face à la clientèle. Ils vont faire des préparations, servir des mets et servir des boissons chaudes ou froides. Ils devront être capables d'entretenir une chambre d'hôtel et de servir un petit déjeuner en chambre ou dans la salle de restaurant.

Les élèves doivent effectuer 4 périodes de stage soit 14 semaines. Les stages sont définis par le lycée, un en brasserie, un au restaurant, un dans un hôtel. Le dernier sera au libre choix de l'option de l'élève.

Le diplôme s'obtient par contrôle en cours de formation (CCF)

Les poursuites d'études,

Le CAP service en brasserie café a pour visé l'insertion professionnelle immédiate.

Toutefois, selon les capacités scolaires et personnelles, un accès en baccalauréat professionnel peut être envisagé.

Règlement d'examen du CAP en CCF

(Contrôle en Cours de Formation)

| unités professionnelles | coefficient |
|---|-------------|
| EP1 - Organisation des prestations en HCR | 4 |
| EP2 - Accueil, commercialisation et services en HCR | 14 |
| unités générales | coefficient |
| EG1 - Français Histoire-géographie et Enseignement moral et civique | 3 |
| EG2 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques | 2 |
| EG3 - éducation Physique et sportive | 1 |
| EG4 - Langue vivante Anglais | 1 |