

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) Commercialisation et services en hôtel-café- restaurant (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

EN RESTAURATION-CAFÉ-BRASSERIE

- Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).
- Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.
 - Réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).
 - S'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

EN HÔTELLERIE

- Mettre en place le chariot d'étage.
- Faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bains.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Prévention Santé Environnement.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage. (entretien obligatoire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active, hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé barman.
- MC Sommellerie ou BP Barman.
- Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- BP Arts du service et commercialisation en restauration.

Taux de réussite à l'examen

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

Taux d'insertion professionnelle

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

