



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

OBJECTIFS

En restauration-café-brasserie

- Participer à la gestion des stocks, 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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

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

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr