

QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale , une 3^{ème} Prépa Métiers ou SEGPA.



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès directement à la vie active

- Employé de restaurant
- Garçon de café
- Valet / Femme de chambre
- Barman / Barmaid

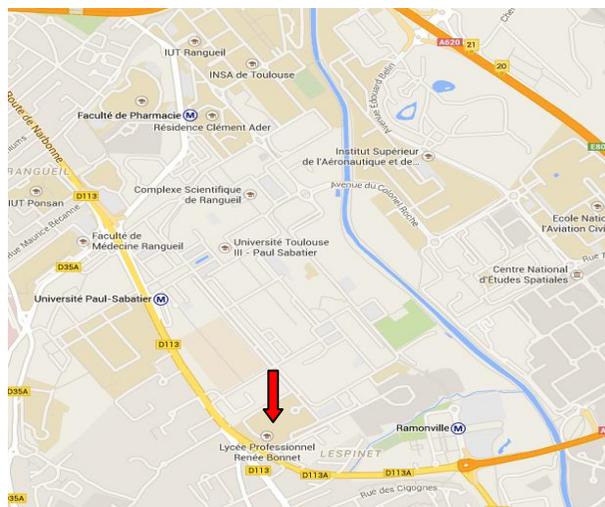
Poursuites d'études

- Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration.

De bons résultats en CAP vous donneront accès à une "passerelle" pour intégrer directement la 1^{ère} Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration.

- Mention complémentaire : Employé Barman
- Brevet Professionnel : Art du service et de la commercialisation en restaurant

COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

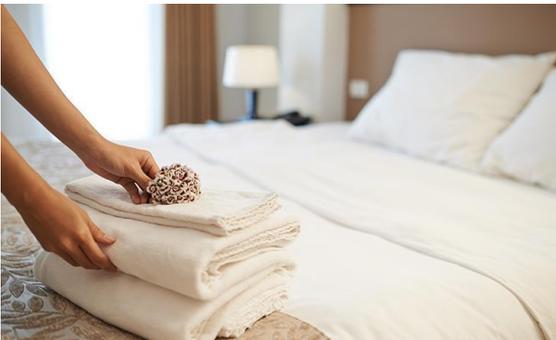
EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER ?

L'activité du/de la titulaire du **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant** consiste essentiellement à assurer un service complet, de l'arrivée au départ du client : accueil, communication, service dans les différents métiers de l'hôtellerie-restauration. Il participe également, sous l'autorité d'un responsable, à l'approvisionnement, à l'entretien, à la mise en place, à l'encaissement.

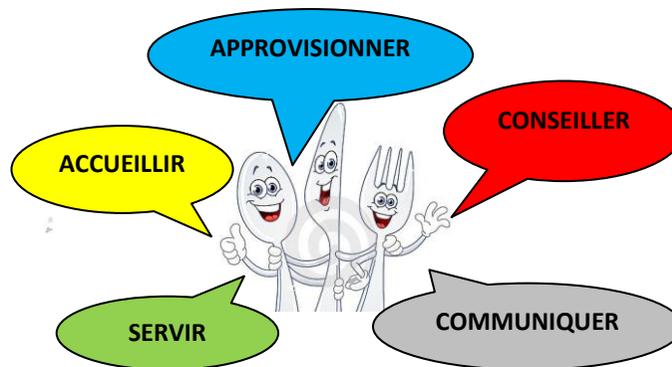
Il/elle est appelé(e) à exercer une activité dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar, au buffet mais également dans le secteur de l'hébergement, à une clientèle française et étrangère.

QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant
- Accueil, commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS?



La poly-compétence dans ce secteur est importante.

- Ils contribuent au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Ils accueillent et participent à la prise en charge du client. Après avoir identifié les besoins de la clientèle, ils les informent sur les prestations et les valorisent.
- Ils contribuent à l'organisation, la commercialisation et à la préparation des prestations.
- Ils respectent les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Ils réalisent des prestations de service en salle, bar, buffet, brasserie, café, hôtel, petits déjeuners, brunchs, chambres, cocktails...

QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES?

- Supporter un rythme de travail rapide.
- Avoir une bonne résistance physique et la capacité de travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés.
- Avoir un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Savoir accueillir, communiquer et se mettre au service d'une clientèle exigeante.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **2 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention et le chef d'oeuvre)

- 19 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 8,5 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3,5 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **14 semaines** en entreprise (PFMP) sur les deux ans.

