

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Fusion des CAP Restaurant, Services en Brasserie-Café et Services Hôteliers

La formation

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Il réalise des prestations en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations.

Il offre une qualification en deux ans et permet de reprendre confiance dans le système scolaire grâce notamment aux nombreux stages en entreprise.

Le CAP peut-être un tremplin vers une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel (intégration en Première).

Evaluation

Les évaluations pour l'obtention du CAP se fait en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au sein de l'établissement et en entreprise lors des stages.

Les résultats aux examens

CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant

2021

2022

100 %

100 %

Les débouchés et suites de parcours

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Mention complémentaire (Bar,...)
- Vie active. Les élèves motivés, mobiles géographiquement, trouvent sans difficulté un travail à l'issue de leur formation dans des brasseries, des bars et restaurants à thème, des lieux de restauration d'activité saisonnière, des hôtels, des restaurants traditionnels.

Mise en place d'un système informatique de réservation, de facturation et de gestion des commandes

Ce logiciel adapté aux établissements scolaires est déjà en place dans de nombreux hôtels-restaurants.



Les matières d'enseignement

Enseignement Professionnel

Techniques de cuisine - préparation office

Techniques d'hébergement

TP de restaurant - TP Brasserie

Techniques du bar, de la communication et vente

Technologie de restaurant

Sciences appliquées

Environnement économique juridique et social

Prévention Santé Environnement

Enseignement Général

Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Sciences Physiques, Education Esthétique, EPS

Co intervention + chef d'œuvre

+ consolidation - Accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)



Les stages

Nombre de semaines
de stage

Première année

6

Deuxième année

8

14 semaines réparties sur les deux années de formation

- Le lieu de stage est affecté en Première année de CAP puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherches de stages en s'appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.
- Le projet personnel du jeune est pris en compte dans le choix des lieux de périodes de formation en entreprise. L'élève est acteur de sa formation.

La formation au lycée se fait dans des locaux performants, en situation réelle développée au sein du restaurant d'application. Le début de formation est axé sur la confirmation du projet d'orientation.

Le complément de formation se fait pendant les 14 semaines de période de formation en entreprise (stages). Ces périodes sont évaluées pour l'obtention du CAP.

Première année de CAP

→ Acquérir les bases techniques du métier.

- Une semaine banalisée à la rencontre des professionnels, d'anciens élèves, d'acteurs de la profession visant à consolider le projet d'orientation
- Deux semaines de stage de découverte de l'entreprise en restaurant, en Brasserie, visant à confirmer le projet d'orientation
- Quatre semaines de stage dans la même entreprise que le précédent.

Deuxième année de CAP

→ Confirmer et développer sa technicité

- Quatre semaines de stage en Hôtel et Restaurant traditionnel visant à confirmer l'acquisition du savoir-faire professionnel en Mayenne ou dans un département limitrophe.
- Quatre semaines en Brasserie ou en Hôtel Restaurant selon le projet du jeune.



Visite d'un restaurant gastronomique à Ernée

Témoignage

« Après mon CAP Services en Brasserie-Café, j'ai fait une Mention Complémentaire Barman pendant un an. Aujourd'hui, je travaille dans les bars d'hôtellerie de luxe de la côte d'Azur. »
Axel, (Promotion 2014 du Lycée Haute-Follis)



Suivez toute l'actualité de l'Ecole Hôtelière
sur Facebook : www.facebook.com/hotellerie.hautefollis
et Instagram : [hotellerie.hautefollis](https://www.instagram.com/hotellerie.hautefollis)