

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Fusion des CAP Restaurant, Service en Brasserie-Café et  
 Services Hôtelières

*Formation en 1 an*



### + Pré-requis

Obtention d'un diplôme CAP.

### + La formation

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

Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité (service petit-déjeuner, nettoyage des chambres d'hôtel...). Il contribue à la commercialisation des prestations. Il offre une qualification en un an et permet de poursuivre dans le système scolaire tout en bénéficiant de deux journées de stage en entreprise par semaine.

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

### + Évaluation

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 stages

Nombre de semaines de stage
2 jrs /semaine + 4 semaines en fin de formation

Le lieu de stage est affecté dès la rentrée par l'équipe pédagogique.

L'équipe pédagogique s'appuie sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.

Le jeune alterne entre période de formation en restauration, puis en hébergement, au sein de la même entreprise.

### + La formation au sein de notre établissement

La formation au lycée se fait dans des locaux performants, en situation réelle développée au sein d'un restaurant pédagogique, d'un restaurant d'application, d'une chambre d'application et d'un bar professionnel.

Le complément de formation se fait pendant les périodes de formation en entreprise (stages).

Ces périodes sont évaluées pour l'obtention du CAP.

### + Les horaires au sein de notre établissement :

	Horaires hebdomadaires
Enseignement Professionnel	18 h
Atelier expérimental (Techniques du bar, de la communication, de la vente ...)	2 h
TP Hôtel / Brasserie	5 h
TP Restaurant	6 h
Chef d'oeuvre	3 h
Sciences appliquées	1 h
Gestion appliquée	1 h
Enseignement Général:	
Anglais	1 h
PSE	1 h
Arts appliqués	1.5 h
Français, Histoire-Géographie Mathématiques, EPS	Dispensé

### + Les débouchés et suites de parcours

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en classe de 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 mais également dans des résidences médicalisées et maison de retraite, village de vacances...

### Contact :

Lycée des Métiers de la Restauration,  
 de la Propreté et de l'Environnement,  
 H. BOUCHER

18 rue Rosenberg – BP 21

69631 VENISSIEUX Cedex

04.72.90.03.40 – 04.72.90.03.50

0690093b@ac-lyon.fr