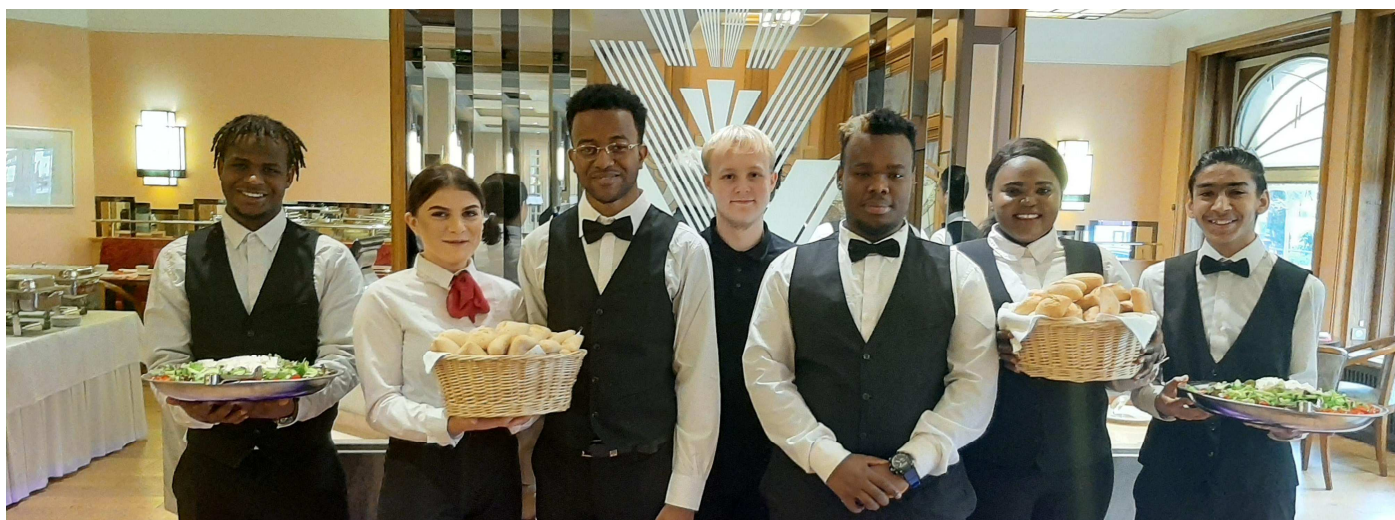


CAP HOTEL-CAFE-RESTAURANT



OBJECTIFS

- Mettre en œuvre des techniques spécifiques à l'activité de services en hôtel, café-brasserie, restaurant:
 - * organiser la salle
 - * préparer une boisson chaude ou froide
 - * mettre un buffet en place
 - * préparer une chambre
 - * organiser et servir un petit déjeuner...
- Respecter les règles d'hygiène.
- Accueillir et servir les clients.
- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.
- Entretien des locaux et du matériel.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langues vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Vous utiliserez des équipements professionnels modernes lors des travaux pratiques et des ateliers expérimentaux.

Vous réaliserez de vrais services: en restaurant pédagogique dans un premier temps (les clients sont des élèves) puis au restaurant d'application (clients extérieurs au lycée).

Vous pourrez aussi participer à des événements extérieurs (vœux du maire, prestation pour une entreprise, service lors d'un salon...).

Visites d'établissements prestigieux.

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines réparties en 4 périodes sur les 2 ans.

ADMISSION

Après la troisième.

DUREE ET HORAIRES DE FORMATION

2 ans
31 heures par semaine
Dont 13 heures d'enseignement professionnel

ET APRES LE CAP?

Accès à l'emploi dans les secteurs suivants:

- * tous secteurs de la restauration
 - * Café-brasserie
 - * Hôtellerie
- Mais aussi
- * résidence médicalisée
 - * Santé et bien être
 - * Village de vacances
 - * Parc de loisirs
 - * Restauration embarquée (terre, mer, air)
 - * ...

Passage possible vers un BAC PRO "Commercialisation et Services en Restauration" selon motivation et niveau de l'élève.