

Conditions d'entrée :
Niveau d'entrée : 3^{ème}

Durée de la formation : 2 ans

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 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).

EVALUATIONS

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

PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines réparties sur les deux années de formation (7 semaines en première année ; 7 semaines en deuxième année)

- Le lieu de stage est affecté en Première année de CAP puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherche 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.



LYCÉE RABELAIS IFS

Rejoignez-nous dans l'univers de l'accueil et du goût

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFE-RESTAURANT

Rénovation en septembre 2017

Fusion des CAP restaurant, Service en Brasserie-Café et Services Hôteliers

LES DEBOUCHES ET SUITES DE PARCOURS :

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Mentions complémentaires du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration
- Vie active.

Les élèves motivés, mobiles géographiquement, trouvent sans difficultés 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.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Etre motivé(e), assidu(e), rigoureux (se), soigné(e).
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication.
- Etre capable de travailler en équipe.
- Avoir une bonne condition physique et une bonne présentation.
- Savoir être poli et courtois en toutes circonstances

ETUDIER AU LYCÉE RABELAIS D'IFS :

Accès : le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1

- Effectifs : le lycée compte environ 600 élèves

- Services : le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et étudiants

TABLEAU DES HORAIRES

(à titre indicatif, en attente du nouveau programme)

	Horaires hebdomadaires
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	17 h
Technique de cuisine – préparation Office	2 h
TP brasserie/limonade	4 h
TP de restaurant	4 h
Technique du bar, de la communication et vente	2 h
Technologie de restaurant	1,5 h
Sciences appliquées	1 h
Environnement économique juridique et social	1 h
Projets professionnels, Accompagnement personnalisé	2 h
ENSEIGNEMENT GENERAL	
Français, Histoire-Géographie Mathématiques, Sciences Physiques Anglais, Espagnol ou Allemand Prévention Santé Environnement Education Esthétique EPS	15 h