

Objectifs de la Formation

Le titulaire du **certificat d'aptitude professionnelle (CAP) commercialisation et services en hôtel –café-restaurant (HCR)** est amené à exercer son métier dans la restauration commerciale, les hôtels, les cafés et les débits de boissons.

Les objectifs de la formation sont :

- Anticiper, préparer et organiser les prestations d'hôtel-café-restaurant ;
- Accueillir, commercialiser et servir en hôtel-café-restaurant afin de satisfaire et de fidéliser la clientèle ;
- Posséder les connaissances de base dans une langue étrangère vivante (anglais) ;
- Valoriser l'image de l'entreprise ;
- Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Le titulaire de ce diplôme pourra intégrer tous les secteurs de la restauration (bar, restaurant) ainsi que les secteurs de l'hôtellerie (Hôtel, Hôtellerie de plein air, village vacances, etc.).

Accès à la formation

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) commercialisation et services en hôtel - café - restaurant se prépare en 2 ans après la 3^{ème}, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, baccalauréat professionnel...) ou une 2^{nde} professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Modalités d'inscription

La procédure d'orientation a lieu selon un calendrier fixé chaque année par une circulaire de l'Inspection Académique. Vous devez constituer votre dossier d'orientation avec l'établissement actuel de l'élève sachant que la saisie des vœux est réalisée par ce dernier. Les admissions dépendent des notes, de l'avis du chef d'établissement d'origine et de l'ordre des vœux du candidat.

Poursuite d'études

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) commercialisation et services en hôtel - café - restaurant conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Mention complémentaire (exemples : Barman, Sommelier, Accueil - Réception, Organisateur de Réceptions).
- Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ;
- Brevet professionnel (BP) arts du service et commercialisation en restauration ;
- Brevet professionnel (BP) barman ;
- Brevet professionnel (BP) gouvernante ;
- Brevet professionnel (BP) sommelier.

Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Le sens de l'accueil et de la communication ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Le sens de l'esthétique ;
- Habileté, mémoire, écoute, amabilité, endurance.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Unité de formation par apprentissage (UFA)

Par tél : +(33) 2 35 22 22 70

Par Courriel : ufa-le-cesne@ac-normandie.fr



Modalités pédagogiques

Pour une formation en apprentissage.

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3 jours en entreprise.

- ✓ Lundi et mardi pour les apprentis en 2^{ème} année ;
- ✓ Mercredi et jeudi pour les apprentis de 1^{ère} année.

Volume horaire total : 449 heures de cours par année scolaire, soit 14 h 50 de cours par semaine (sur 31 semaines).

Volume horaire appreni de formation

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	Total
Total enseignements professionnels	217	229	446
Technologie	62	62	134
Sciences Alimentaires	31	31	62
Gestion, Communication, Vente	15,5	15,5	31
Pratique Professionnelle	77,5	77,5	145
PSE (+ SST en 2 ^{ème} année)	31	43	74
Total enseignements généraux	232,5	232,5	465
Lettres / Histoire	62	62	124
Mathématiques / Sciences	46,5	46,5	97
EPS	31	31	62
Anglais	46,5	46,5	93
Suivi individualisé, vie de classe	46,5	46,5	93
Total des heures	449,5	461,5	911