

Commercialisation et services en Hôtel – Café – Restaurant

Cette formation très polyvalente est le résultat de la fusion de trois CAP : CAP Restaurant, CAP Service en Café Brasserie et CAP services hôteliers.

Elle est ouverte à tout élève issu de 3^{ème} générale ou Prépa professionnelle et désirant évoluer vers les nombreux métiers du service dans tous les secteurs de l'hôtellerie et la restauration : cafés, bar-brasserie, restaurants, hôtels... 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 respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Compétences et activités professionnelles :

Organiser :

- Organiser son travail pour la mise en place et le service, du petit déjeuner au diner ; Organiser et gérer son rang

Réaliser :

- Restaurant : Assurer techniquement (et selon les règles le service) des mets à l'assiette, à l'anglaise ; Réaliser le découpage et le service du fromage ; Assurer le service des boissons froides et des boissons chaudes au restaurant et au bar, le service des vins ; Effectuer l'encaissement.
- Hôtel : Préparer les matériels, les produits d'entretien, les produits d'accueil, les denrées nécessaires et les supports de vente ; Entretien des lieux d'hébergement (chambres, appartements) ; Prendre contact et informer le client ; Mettre en place la salle, dresser les buffets, les plateaux ; Servir le petit déjeuner à l'étage ou en salle ou les plateaux repas, réapprovisionner le buffet

Contrôler :

- Contrôler les factures client et encaissements

Communiquer et vendre :

- Accueillir le client, l'installer et assurer le suivi ; Prendre la commande ; Présenter commercialement la facture au client ; Prendre congé du client.



Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention –santé- environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines	7 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

Débouchés

- 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.
- Tous secteurs de la restauration
- Commis de restaurant
- Assistant(e) réceptionniste
- Employé(e) d'étage

Mais aussi

- Maisons de retraites santé et bien être
- Restauration embarquée (air, mer)
- Village de vacances

Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème}

Enseignements professionnels

- les règles d'hygiène.
- les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons.
- les techniques de vente et de commercialisation.
- l'accueil, le conseil aux clients.
- les techniques d'entretien des locaux et des chambres
- la préparation et le service du petit-déjeuner (mise en place de la salle, du buffet, des plateaux)
- la communication commerciale (accueil du client, prise de la commande, présentation de la note).

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines dont 4 minimum en 1^{ère} année.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant coeff. 4
- Accueil, commercialisation en Hôtel-Café-Restaurant coeff. 14

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

Pour le CAP services hôteliers :

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 10 candidats inscrits, 10 présents, 9 admis (soit 90.00% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 6 candidats inscrits, 6 présents, 5 admis (soit 83,33% de réussite).

Pour le CAP service en brasserie - café

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 4 candidats inscrits, 4 présents, 4 admis (soit 100.00% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 5 candidats inscrits, 5 présents, 5 admis (soit 100% de réussite).

Pour le CAP Restaurant

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 63 candidats inscrits, 62 présentés, 47 admis (soit 75.81% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 52 candidats inscrits, 52 présents, 39 admis (soit 75% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Mention Complémentaire (MC) Employé barman, Sommelier, Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant, Cuisinier, Barman, Sommelier

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Carcassonne

Lycée Charles Cros

CCI Sud Formation CFA LR **A**

30 Alès

CCI Sud Formation CFA LR **A**

30 Marguerittes

CCI Sud Formation CFA LR **A**

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire

34 Béziers

Lycée professionnel Jean Moulin

CCI Sud Formation CFA LR **A**

34 Montpellier

Lycée polyvalent Georges Frêche

CCI Sud Formation CFA LR **A**

34 Sète

Lycée professionnel Charles de Gaulle

CFA municipal N. Albano **A**

48 Mende

CFAI Henri Giral **A**

48 Saint Chély d'Apcher

Lycée professionnel privé Sacré-Cœur

66 Argelès sur Mer

Lycée polyvalent Christian Bourquin

66 Perpignan

CCI Sud Formation CFA LR hôtellerie restauration **A**

A *Formation en apprentissage*

 **En savoir plus**

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3^e »
- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- Parcours Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Après un CAP ou un BEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.