

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.

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}

Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2019 : 71 candidats inscrits, 71 présents, 58 admis (soit 81,69 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2019 : 62 candidats présents, 55 candidats admis (soit 88,7% de réussite).

En 2019 : 177 présents, 151 admis (soit 85.3% de réussite).

Candidats en apprentissage uniquement

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 consultez les guides régionaux.

Où se former en Occitanie

Académie de Montpellier

11 Carcassonne

Lycée Charles Cros (*public*)

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Alès

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Marguerittes

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire (*public*)

34 Béziers

Lycée professionnel Jean Moulin (*public*)

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

34 Montpellier

Lycée polyvalent Georges Frêche (*public*)

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

34 Sète

Lycée professionnel Charles de Gaulle (*public*)

CFA municipal N. Albano **A**

48 Mende

IRFMA de la Lozère **A**

48 Saint Chély d'Apcher

Lycée professionnel privé Sacré-Cœur (*rivé sous contrat*)

66 Argelès sur Mer

Lycée polyvalent Christian Bourquin (*public*)

66 Perpignan

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

Académie de Toulouse

09 Foix

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège **A**

09 Saint-Girons

Lycée professionnel François Carmel (*public*)

12 Millau

Lycée professionnel Jean Vigo (*public*)

12 Onet-le-Château

Campus des métiers (CMA de l'Aveyron) **A**

12 Villefranche de Rouergue

EREA Laurière (*public*)

31 Blagnac

CFA commerce et services **A**

31 Gourdan-Polignan

CFA du Comminges **A**

31 Toulouse

Lycée professionnel René Bonnet (*public*)
Lycée polyvalent des métiers de l'hôtellerie d'Occitanie (*public*)

32 Auch

Lycée professionnel Pardailhan (*public*)

32 Pavie

Ecole des métiers de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Gers **A**

46 Cahors

CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A**

46 Souillac

Lycée professionnel Quercy Périgord (*public*)

65 Lourdes

Lycée professionnel de l'Arrouza (*public*)

65 Tarbes

École des Métiers des Hautes-Pyrénées **A**
Lycée professionnel des métiers Lauréamont (*public*)

81 Albi

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

81 Mazamet

Lycée professionnel des métiers hôteliers (*public*)

82 Castelsarrasin

Lycée polyvalent Jean de Prades (*public*)

82 Montauban

Lycée professionnel Marie Théas (*privé*)
CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers **A**

A Formation en apprentissage



En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- 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 psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Le Vigan

04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguueil
05 67 52 41 55 - cio.tlseranguueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr