

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 3ème 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 3ème

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

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, FCL) 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, Sommellerie, 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

Ariège (09)

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

Saint-Girons - Lycée professionnel François Camel (Public) **/ A**

Aude (11)

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) **/**

Aveyron (12)

Millau - Lycée professionnel Jean Vigo (Public) **/ A**

Villefranche-de-Rouergue - Etablissement régional d'enseignement adapté Laurière (Public) **/ A**

Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron **A**

Gard (30)

Marguerittes - Purple campus Marguerittes (CFA CCI Occitanie) **A**

Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) **/**

Haute-Garonne (31)

Labège – Compagnie de formation (Privé) **A**

Gourdan-Polignan - CFA du Comminges (Privé) **A**

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **/**

Toulouse - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) **/**

Gers (32)

Auch - Lycée professionnel Pardailhan (Public) **/ A**

Hérault (34)

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) **/**

Claret – MFR garrigues Pic St Loup **A**

Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **/**

Montpellier - Purple campus Montpellier (CFA CCI Occitanie) **A**

Montpellier – Esicad (privé) **A**

Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas

Albano - Sète **A**

Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) **/**

Lot (46)

Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A** /
Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) /

Lozère (48)

Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Coeur (Privé) /
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère **A**

Hautes-Pyrénées (65)

Tarbes - École des Métiers des Hautes-Pyrénées **A**
Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) / **A**

Pyrénées-Orientales (66)

Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) /
Perpignan - Purple campus Perpignan (CFA CCI Occitanie) **A**
Le Boulou – 38 Conseil **A**

Tarn (81)

Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**
Mazamet - Lycée professionnel hôtelier (Public) / **A**
Peyregoux – MFR de Peyregoux (Privé) **A**

Tarn-et-Garonne (82)

Castelsarrasin - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean de Prades (Public) /
Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers **A**
Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) /

I formation initiale

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible



En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

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'Éducation Nationale (PSY-EN).

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

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

Alès
04 49 05 80 81 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85- 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

Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

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

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

Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 11 64 23 66- ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

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 - cio.figeac@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.fr

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@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
[05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto: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

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 Ranguel
05 67 52 41 55 - cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr

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

CIO Albi