

Inscription au RNCP
38424

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
2 ans - statut scolaire

Rythme de la formation:

temps plein école
de septembre à juin
-
16 semaines de stage
rémunérées en entreprise :
2 x4 semaines la 1ère année
2 x4 semaines la 2ème année



Pré-requis

Après une classe de 3ème
complète

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

- Sens du relationnel et de la communication
- Amabilité, sourire,
- Ecoute et discrétion
- Mémoire
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Dynamisme
- Habileté, dextérité
- Goût pour les langues étrangères
- Sens de l'esthétique
- Excellente présentation

LYCÉE CAP CS en HCR 2 ans

Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant

OBJECTIF PRINCIPAL

*Devenir un professionnel polyvalent du service et de l'accueil dans le secteur
de l'hôtellerie et de la restauration.*

*Se préparer aux épreuves professionnelles du
CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant*

LE MÉTIER

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP CS HCR permet d'apprendre :

- à réaliser une mise en place de type brasserie ou restaurant
- les différents type de service
- les techniques de service comme le découpage ou le flambage à vue
- à connaître la provenance et la typicité des produits
- à gérer des stocks
- à accueillir les clients, prendre les commandes
- à préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- à réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets : entrée froide, plateau de fromage, etc
- à réaliser des boissons : apéritifs, cocktails ou boissons chaudes
- à mettre en place un chariot d'étage, d'assurer un room-service
- à faire un lit ou une chambre ou d'entretenir une salle de bain.

FORMATION

Cette formation s'effectue sous statut scolaire, en temps plein au lycée. L'enseignement comprend des matières générales et des matières professionnelles pour se former au service en salle. Le CAP est ponctué de 16 semaines de stage rémunérées afin de familiariser l'élève avec le monde de l'entreprise. Chaque jeune sera accompagné par le bureau des stages du lycée pour son placement en entreprise en fonction de son profil. Les lieux d'accueil sont des restaurants de cuisine traditionnelle française valorisant les techniques du service



Le + de Belliard

Un Bureau des Stages dédié à l'accompagnement et au placement des élèves en entreprise en fonction du profil de chaque jeune.



Évaluation :

Matières générales
Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au Lycée et en entreprise (épreuve écrite, pratique, orale)
- Ponctuel (Convocation à date et heures fixes)



Inscriptions :

- **Procédure AFFELNET obligatoire**
- Entretiens PASS-PRO valorisés pour l'affectation
- Possibilité de mini-stages pour découvrir l'établissement

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Accueil et commercialisation - Technologie restaurant - Technologie Hébergement - Oenologie - Cru des vins - Principaux services hôteliers - Connaissance des produits - Technologie appliquée - Travaux pratiques - Sciences Appliquées - Prévention Santé et Environnement - Chef-d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences Anglaises - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

EXAMEN FINAL

L'élève est évalué au lycée et en entreprise, tout au long de l'année et pendant ses deux ans de formation.

Ce sont ces notes qui sont prises en compte pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble des matières générales et des matières professionnelles
- la moyenne dans les matières professionnelles
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire.
- Toute absence est éliminatoire.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP CS HCR 2 ans permet :

- d'acquérir une première qualification professionnelle reconnue par la profession
- d'exercer dans les secteurs suivants : restauration, café-brasserie, hôtellerie, résidence médicalisée et maison de retraite, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (mer, air...).
- d'exercer les métiers suivants : commis de salle, garçon de café, barman, valet de chambre, employé d'étage...
- la poursuite d'études est également possible en : Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (2 ans), Brevet Professionnel Arts du Service (2 ans).