



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN Hôtel, CAFE-RESTAURANT



LES EXIGENCES INDISPENSABLES POUR REUSSIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION :

Le titulaire du **Certificat d'Aptitude Professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-restaurant »** occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant). Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

QUALITES PHYSIQUES	QUALITES MORALES
<p>Être en bonne santé.</p> <p>Avoir une bonne résistance physique.</p> <p>Faire preuve de dextérité.</p> <p>Être élégant et avoir de la prestance.</p>	<p>Être honnête et franc.</p> <p>Avoir un esprit d'équipe.</p> <p>Être poli, aimable et respectueux.</p> <p>Être patient et calme.</p> <p>Savoir faire preuve de courtoisie et de savoir vivre.</p>
QUALITES INTELLECTUELLES	EXIGENCES PROFESSIONNELLES
<p>Savoir s'exprimer oralement.</p> <p>Parler une langue étrangère.</p> <p>Avoir de la mémoire.</p> <p>Faire preuve de culture générale.</p>	<p>Être organisé dans son travail.</p> <p>Maîtriser les techniques de la profession.</p> <p>Avoir une tenue vestimentaire toujours correcte et propre.</p> <p>Posséder une bonne hygiène corporelle.</p>

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration offre aux plus motivés d'entre vous de belles perspectives de carrière.

LA FORMATION :

Admission :

A l'issue de la classe de 3^{ème} sur dossier scolaire.

Les différents CAP attestent d'une formation professionnelle à la fois théorique et pratique sur 2 ans.

Les objectifs de la formation se déclinent sur deux pôles :



<p>♦ Pôle 1 : organisation des prestations en HCR.</p>	<p>Il planifie et organise son activité en fonction des arrivées et des départs de la clientèle. Il réceptionne les livraisons et contrôler les stocks et participe aux opérations d'inventaire. Il dresse la liste des produits nécessaires à la prestation (ex. petit déjeuner...).</p>
<p>♦ Pôle 2 : Accueil, commercialisation.</p>	<p>Il accueille, participe à la prise en charge de la clientèle du premier contact à la prise de congé. Il effectue la mise en place des tables, des buffets et des salles de séminaires. Il renseigne, conseille et argumenter la clientèle dans ses choix. Il prend les commandes et les transmettre aux services intéressés. Il entretient les chambres et les équipements d'hébergement. Il compte, trie et range le linge d'hôtel. Il dresse et approvisionne le buffet de petits déjeuners, brunchs ou les pauses. Il assure le service et le débarrassage des boissons et des mets.</p>

♦ Périodes de formation en milieu professionnel

Les élèves effectuent 14 semaines de stage en entreprise obligatoires durant les deux années de formation. Ces périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'évaluations en entreprise pour l'obtention du diplôme.



LES EQUIPEMENTS :

Les élèves en formation de CAP HCR ont à leur disposition un hôtel d'application de 14 chambres avec 2 offices des étages ainsi qu'un restaurant d'application avec matériel évolutif.

Ils bénéficient de tous les services du Lycée La Hotoie : Internet, CDI, Restauration, internat (sous conditions), salle de sports etc.



EMPLOIS CONCERNES :

Le titulaire du CAP est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous ;



Tous les secteurs de la restauration café, brasserie et hôtellerie ;



Secteurs connexes :

- Résidence médicalisée et maison de retraite,
- Centres de santé et de bien-être,
- Villages de vacances,
- Parcs de loisirs,
- Restauration embarquée (train, bateau de croisière et avion...),
- Hôtellerie de plein air, etc.



Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités

DEBOUCHES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

Le titulaire du CAP HCR peut

- ♦ Soit débiter comme valet ou femme de chambre et/ou être affectés au service des petits déjeuners dans un établissement hôtelier ou para-hôtelier.
- ♦ Soit comme employé(e) de restauration dans les établissements de restauration commerciale, exemples : Brasserie, restauration à thème, restauration classique, cafétéria, sandwicherie, etc.

POURSUITES D'ETUDES :

- ♦ Bac professionnel famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration,
- ♦ Brevet professionnel Gouvernante,
- ♦ Mentions complémentaires : MC Barman, MC Sommelierie, Accueil réception.



80 rue du Bâtonnier de MAHIU
B.P. 6
80016 AMIENS CEDEX 1
☎ 03 22 22 47 47
✉ ce.0801882L@ac-amiens.fr



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION
Lycée La Hotoie
L'Annexe Hôtelière
25 bvd GUYENCOURT
80000 AMIENS

Contact :

Nicolas LEMOISSON,
Directeur délégué aux formations.

Tél. : 03 22 94 40 51

Nicolas.lemoisson@ac-amiens.fr

Suivez notre actualité sur @lyceehotelierlahotoie