

LVE : Anglaise, Espagnol

Objectifs de la formation

Le 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.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain. Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité. Cette formation remplace les CAP « Restaurant » ; « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ».

Contenu de la formation

La formation se compose de :

- **40% matières générales :** Mathématiques, français, histoire-géographie, une langue vivante, EPS, arts
- **60% matières professionnelles et spécifiques au diplôme :** Commercialisation, Prévention santé environnement, Sciences appliquées et gestion.
- **6 semaines de stage en entreprise la première année et 8 semaines la dernière année.**



Et après ? Débouchés et poursuite d'études

- ▶ Insertion dans la vie active ;
- ▶ Spécialisation en suivant une mention complémentaire (formation Bac+1) : Barman, Sommellerie, ...
- ▶ Spécialisation en suivant un Brevet Professionnel : Barman, Restaurant, Sommellerie, ...
- ▶ Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en Bac Professionnel. « Commercialisation et Services en Restauration » ou autre.

Conditions d'admission

Ce CAP se prépare en 2 ans après la classe de 3^{ème}.

Les élèves des dispositifs particuliers, type SEGPA, DIMA ou ULIS, sont prioritaires sur ce CAP par rapport aux élèves de 3^{ème} Générale ou PrépaPro.

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.entmip.fr> - Facebook : @Lautreamont.Tarbes - Twitter : @Lautreamont65