

Enseignement

Enseignement technologique et professionnel

Travaux pratiques
Technologie
Sciences appliquées
Comptabilité-Gestion
Prévention-Santé-Environnement

Domaine général

Français
Histoire-Géographie
Enseignement Moral et Civique
Langue vivante
Mathématiques-Sciences
Education esthétique
EPS

Poursuite d'études

Le CAP est un diplôme qui permet de rejoindre la vie active.

Seuls les élèves motivés ayant un excellent dossier pourront avoir la possibilité de poursuivre en Bac Pro. Ces élèves intègrent la classe de première grâce à un dispositif appelé "passerelle" qui leur permet de se présenter à l'examen du Bac Pro à l'issue des deux dernières années de formation.



CAP CSHCR

**Commercialisation
Services en
Hôtel
Café
Restaurant**



Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

www.lyc-lecastel.fr

LYCEE LE CASTEL

Qualités à développer

Le titulaire d'un CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans le secteur de la restauration traditionnelle.

Il assure l'accueil, la commercialisation et le service des mets et des boissons. Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration ou la finition de préparations simples (préparation d'une entrée froide, assiette de fruits frais préparés, coupes de glace...)

Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession : importance de la tenue vestimentaire et corporelle, politesse, élocution, ponctualité, assiduité et envie d'apprendre.

Formation

Des périodes de formation en milieu professionnel viennent bien sûr renforcer les différents enseignements théoriques. La durée des semaines de stage sur le cycle de formation sera de 14 semaines sur les 2 ans de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des entreprises ou des établissements ayant une fonction de restauration collective, de restauration rapide, de production et de conditionnement agroalimentaires.



Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP :

- Assure la mise en place du restaurant (tables, couverts, décoration florale)
- Accueil et informe le client
- Prend la commande, assure service et débarrassage en salle et au bard des mets et boissons
- Elabore des préparations simples à destination du client

A la fin de sa formation, le jeune pourra prétendre à des postes de commis de restaurant