

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant »

**NOUVEAU**

### OBJECTIFS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP SC HCR occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie-Restaurant)

Sous l'autorité hiérarchique :

- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifique à l'activité ;
- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il contribue à la commercialisation des différentes prestations.

- **une polyvalence recherchée par la profession.**

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Élèves sortant de 3<sup>ème</sup>

### DIPLOME

#### CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Les épreuves pour l'obtention du CAP se fait en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au cours de la scolarité au lycée et en Milieu Professionnel.

### APTITUDES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

### PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines sur les deux années

### APRES LE CAP

#### Poursuite d'études

- Bac Pro CSR (passerelle en classe de première bac professionnel)
- Mentions complémentaires diverses
- Brevet Professionnel « Art du service et commercialisation en restauration » (en alternance)

#### Vie active

- Tous secteurs de la restauration, café-brasserie et de l'hôtellerie
- Village-vacances, parc de loisirs, restaurations embarquées, hôtellerie de plein air, etc.
- En France ou à l'étranger.

<b>HORAIRES D'ENSEIGNEMENT HEBDOMADAIRE A TITRE INDICATIF</b>		
<b>Disciplines</b>	<b>CAP 1<sup>ère</sup> année</b>	<b>CAP 2<sup>ème</sup> année</b>
<b>Domaine Professionnel</b>	<b>18 H</b>	
Enseignements expérimentaux et temps de synthèse	3 h	
Travaux pratiques de café, brasserie, restaurant et services petit-déjeuner	9,5 h	
<u>Culture professionnelle</u> :	1,5 h	
- Hôtel-Café-Restaurant		
- Sciences appliquées	1 h	
- Gestion appliquée	1,5 h	
PPCP	1,5 h	
<b>Domaine général</b>	<b>15 H</b>	
Français / histoire-géographie	3,5 h	
Enseignement morale et civique	0,5	
Mathématiques - Sciences	3,5 h	
Langue vivante (anglais)	2 h	
Arts appliqués	2 h	
EPS	2,5 h	
Prévention-Santé-Environnement	1 h	
<b>TOTAL</b>	<b>33 H</b>	
Aide individualisée	1 h	
<b>Période de formation en entreprise</b>	<b>14 semaines sur les 2 années</b>	

<b>Règlement d'examen du CAP en CCF (Contrôle en Cours de Formation)</b>	
<b>UNITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>COEFFICIENT</b>
EP1 - Organisation des prestations en HCR	<b>4</b>
EP2 – Accueil, commercialisation et services en HCR	<b>14</b>
<b>UNITES GENERALES</b>	
EG1 Français Histoire – géographie et Enseignement moral et civique	<b>3</b>
EG2 Mathématiques – Sciences physiques et chimiques	<b>2</b>
EG3 Education Physique et Sportive	<b>1</b>
EG4 Langue vivante Anglais	<b>1</b>

