

LA FORMATION



Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de Commis de cuisine dans le secteur de la Restauration commerciale et collective.

Compétences Professionnelles

- Dans la fonction d'approvisionnement et stockage
- Dans l'organisation de son poste de travail
- Dans la production culinaire
- Dans la distribution de la production.

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Durant leurs deux années de CAP, les élèves réalisent 14 semaines de Formation en Milieu Professionnel

Enseignement Général, Professionnel et Pratique

- Travaux pratiques et technologie de cuisine
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Mathématiques, sciences - économie, gestion
- Anglais – Français, histoire-géographie - Arts Appliqués
- Éducation physique et sportive
- Accompagnement personnalisé

Durée de la formation

2 ans après la 3ème

Aptitudes requises

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique

Age requis

Entre 15 et 17 ans

Après le CAP

Poursuites d'études

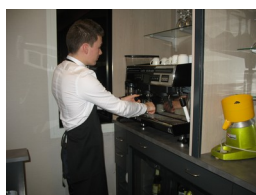
- 1ère Bac Pro cuisine
- Mention complémentaire
- Brevet Professionnel

Débouchés professionnels

- Restauration traditionnelle – Restauration gastronomique
- Agroalimentaire
- Restauration collective – Traiteur événementiel

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-café-restaurant

LA FORMATION



Le titulaire du CAP Commercialisation et Service en HCR occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Compétences Professionnelles

- Réaliser de prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère,
- Contribuer à la commercialisation des prestations,

Formation en Milieu Professionnel

- 10 semaines sur les 2 années

Enseignement Général, Professionnel et Pratique

- Travaux pratiques de café, brasserie, restaurant et services petit-déjeuner
- Culture professionnelle
- Prévention, santé, environnement, Sciences appliquées à l'alimentation
- Mathématiques, sciences
- Anglais – Français, histoire-géographie - Arts Appliqués
- Éducation physique et sportive
- Accompagnement personnalisé

Durée de la formation

2 ans après la 3ème

Aptitudes requises

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

Après le CAP CS HCR

Poursuites d'études

- 1ère Bac Pro commercialisation et services en restaurant
- Brevet Professionnel « Art du service et commercialisation en restauration »

Débouchés professionnels

- Restaurant-café-brasserie
- Hôtellerie
- Village vacances, parc de loisirs, restaurations embarquées...

