



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (1 an)

OBJECTIFS

En restauration-café-brasserie

- Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).
- Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.
- Réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).
- S'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie

- Mettre en place le chariot d'étage.
- Faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bains.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (anciennement niveau V).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

*Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.*

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 000 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA-CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis.
2 semaines en entreprise.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active, hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé barman.
- MC Sommellerie ou BP Barman.
- Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- BP Arts du service et commercialisation en restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2021

94,12 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA-CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 54,55 %.
- Insertion professionnelle : 45,45 %.

NOUS CONTACTER

Lycée et GRETA-CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr