

C.A.P

Hôtel- Café- Restaurant

Formation en 2 ans après la 3^{ème}.

Horaires de la Formation/ semaine :

- Seconde :
18h (matières générales)
et 15h (matières
professionnelles)
- Terminale:
15.5h (matières générales)
et 17h (matières
professionnelles)

Formation en entreprise :

- 14 semaines
sur les 2 années
6 semaines en 2nde
8 semaines en Terminale

Examen :

- Epreuves en CCF
sur les 2 ans

Coordonnées :

Lycée Antonin Carême
1 Place Gustave Courbet
Savigny le Temple
77176

Tel : 01.64.41.92.93

Internat de 100 places

Site officiel :

www.lyceeantonincareme.fr



Missions en entreprise

REALISER des productions culinaires de base, des productions de restaurant simple.

ASSURER la vente et l'encaissement

ASSURER le service des petits déjeuners, des boissons et des mets, en chambre, salle et terrasse.

ENTREtenir : les locaux, les chambres, le bar, la terrasse.

ACCUEILLIR les clients

Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève, du projet professionnel et du niveau technique, ce sont en majorité des hôtels, restaurants, bars.

Nous entretenons des partenariats avec des entreprises de restauration, ciblées et en adéquation avec le référentiel.

Poursuites d'études

Vie active.

Si vous êtes titulaire du CAP :

Intégration d'une Mention Complémentaire en 1 an d'employé barman.
Baccalauréat Professionnel - option commercialisation et service en restaurant
Brevet Professionnel Barman (2 ans)

Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le titulaire du C.A.P peut occuper par exemple les postes suivants :

- Serveur
- Limonadier
- Garçon de café (garçon de comptoir)
- Employé de bar ou de restaurant
- Chef de rang

Ces métiers s'exercent essentiellement dans les débits de boissons et les établissements de restauration titulaires d'une licence IV, mais aussi dans les bars de nuit ou discothèques et hôtel restaurant.