

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de services dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il ou elle réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ;
- il ou elle réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- il ou elle met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- il ou elle contribue à la commercialisation des prestations ;
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- il ou elle respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles, notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap)

Débouchés :

Le ou la titulaire du CAP « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » est amené à exercer un emploi dans les métiers des services en hôtellerie-restauration dans tous les établissements proposant des prestations de restauration, de débits de boissons et/ou d'hébergement.

Il ou elle peut occuper les postes d'employé ou employée en hôtellerie, en café-brasserie ou en restauration (commis ou commise d'étage ou de salle, femme ou valet de chambre, serveur ou serveuse, limonadier, garçon de café...).

Programme

Grille horaire	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h
Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h

Mathématiques–Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29h	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

Enseignements professionnels

- les règles d'hygiène.
- les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons.
- les techniques de vente et de commercialisation.
- l'accueil, le conseil aux clients.
- les techniques d'entretien des locaux et des chambres
- la préparation et le service du petit-déjeuner (mise en place de la salle, du buffet, des plateaux)
- la communication commerciale (accueil du client, prise de la commande, présentation de la note)

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines dont 4 minimum en 1^{ère} année.

Examens

Unités professionnelles :

- Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant coeff. 4
- Accueil, commercialisation en Hôtel-Café-Restaurant coeff.13

Unité d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – enseignement moral et civique coeff. 3
- Mathématiques et physique chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention-Santé-Environnement, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
- Epreuve facultative de mobilité

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (intégration en Première)
- Mention Complémentaire (MC) Employé barman, Sommellerie, Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant, Cuisinier, Barman, Sommelier

Où se former à proximité d'Aubagne

- **En lycée public**

La Ciotat – Lycée de la Méditerranée
Marseille 8^e - Lycée hôtelier régional

- **En lycée privé**

Marseille 13^e – LP Charlotte Grawitz

- **En apprentissage**

Aix en Provence –CFA du pays d'Aix
Marseille 8^e – Lycée hôtelier régional
Marseille 13^e – LP Charlotte Grawitz
Marseille 13^e – Corot formations

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale