



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Les compétences attendues :

Rigueur, honnêteté, confiance en soi, facilité à communiquer, disponibilité, présentation soignée, capacité d'organisation dans le travail

VERS QUELS METIERS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➔ Serveur-se en restaurant ➔ Commis de salle ➔ Femme de chambre/Valet ➔ Employé-e d'entretien ➔ Personnel de service | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Serveur-se en Café, brasserie ➔ Barman ➔ Lingère ➔ Agent-e des services hospitaliers ➔ Employé-e d'étage |
|--|--|

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel

15 heures / semaine

SERVICE DES ÉTAGES ET DE LA LINGERIE

Effectuer la remise en état des chambres, des sanitaires et des locaux communs.

Utiliser les matériels et les produits d'entretien.

Participer aux opérations de contrôle et d'inspection.

Savoir utiliser les divers matériels de lingerie et trier, contrôler, identifier, réparer, nettoyer, ranger, distribuer les différentes pièces de linge.

SERVICE EN RESTAURATION TRADITIONNELLE

Préparer la mise en place du restaurant en fonction de la prestation proposée.

Communiquer avec la clientèle et prendre une commande

Effectuer le service et le débarrassage en salle de restaurant

Participer aux activités de nettoyage et réapprovisionnement

Préparer et servir les petits déjeuners et les plateaux repas en chambre et en salle.

SERVICE EN CAFÉ - BRASSERIE

Préparer la mise en place de la brasserie en fonction de la prestation proposée.

Communiquer avec la clientèle et prendre une commande

Effectuer le service et le débarrassage en café brasserie

Participer aux activités de nettoyage et réapprovisionnement

Projet pluridisciplinaire à Caractère Professionnel

Travail en commun (enseignement général et professionnel) autour d'un projet professionnel, qui permettra de développer de nouvelles compétences (exemple : découverte de notre région : histoire, littérature, géographie, spécialités culinaires, modes de vie, tourisme). Ces compétences sont abordées par les professeurs de français, histoire et géographie, technologie professionnelle).

Enseignement général 14 heures / semaine

- Mathématiques (2h / semaine)
- Français, Histoire-Géographie (4h)
- Sciences Physiques (1h)
- Prévention Santé Environnement (1h)
- Anglais (2h)
- Aide individualisée (1h)
- Education artistique : arts appliqués (1h)
- Education Physique et Sportive (2h)

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée 14 semaines
6 semaines de stage en première année
8 semaines de stage en deuxième année

Les types d'entreprises

- Secteur hôtelier (hôtels, résidences de tourisme)
- Secteur para-hôtelier (maisons de retraite, maisons médicalisées)
- Secteur Restauration : (Cafés, Restaurants, brasseries)

Poursuites d'études

- BAC PRO Commercialisation et service et Restauration
- Mention complémentaire BARMAN
- Mention complémentaire SOMMELIER-E
- Mention complémentaire Accueil réception