CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
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 ?

- ➔ Serveur en restaurant
- ➔ Commis de salle
- ➔ Femme de chambre/Valet
- ➔ Employé(e) d'entretien
- ➔ Personnel de service
- ➔ Serveur en Café, brasserie
- ➔ Barman
- ➔ Lingère
- ➔ Agent des services hospitaliers
- ➔ Employé(e) d'étage

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel

SERVICE DES ETAGES Et DE LA LINGERIE	***SERVICE EN RESTAURATION TRADITIONNELLE***	***SERVICE EN CAFE - BRASSERIE***
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.*	*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.*	*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.*

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr

Chef d'œuvre et Co-Interventions :

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, Mathématiques, Sciences physiques, technologie professionnelle).

- Prévention Santé Environnement
- Sciences Appliquées

Enseignement général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie
- Anglais
- Aide individualisée
- Education artistique : arts appliqués
- Education Physique et Sportive

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée ***14 semaines***
7 semaines de stage en première année
7 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
- Mention complémentaire Accueil réception
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier