

## CAP Cuisine

### CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

#### Objectif de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) Cuisine ou Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant vise à former des jeunes professionnels, immédiatement opérationnels, polyvalents et capables de s'adapter à l'évolution permanente de ce métier

#### Nature du diplôme / Contexte professionnel

Le Certificat d'aptitude Professionnel « Cuisine » ou « Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant » est, au lycée, le premier niveau de formation. C'est un diplôme de niveau 3 normes européennes (anciennement niveau V). Son objectif est l'insertion professionnelle.

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

**Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant** est amené à exercer un emploi dans les secteurs prioritaires (Hôtels, Café-brasserie, Restaurant) et dans les secteurs connexes (résidences médicalisées, maison de retraite, villages de vacances, parc de loisir, restauration embarquée, hôtellerie de plein air etc...).

Sous l'autorité d'un responsable :

Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.

Il contribue à la commercialisation des prestations.

Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

#### Qualités requises

Les métiers de la restauration sont des métiers difficiles, pour lesquels il est indispensable de progresser par étapes. Cela requiert beaucoup de travail et de qualités. Affiner sa sensibilité gustative est aussi absolument nécessaire.

- Minutieux, rigoureux, adroit, soigneux, sens de l'esthétique, passionné, courageux.
- Avoir le sens de l'organisation, une bonne mémoire.
- Respect des règles d'hygiène et de propreté.



## Conditions d'accès

Élèves sortant de classe de 3<sup>ème</sup>, SEGPA, ou éventuellement de 2<sup>nde</sup>. Accès à la première année en voie scolaire, puis possibilité d'effectuer la deuxième année par apprentissage.

Le dossier d'orientation est constitué par l'établissement d'origine.

## Inscription

Capacité d'accueil : 12 cuisine ; 12 restaurant.

Après l'affectation de l'élève par son établissement d'origine au lycée Friant, un dossier d'inscription est transmis aux familles. Ce dossier est à retourner au lycée Friant lors de la 1<sup>ère</sup> semaine de juillet. Les parents reçoivent alors une notification d'inscription. Si à l'issue de la première année, l'élève souhaite effectuer sa deuxième année par apprentissage, il devra, après entretien avec la proviseure et échange avec l'équipe pédagogique (afin de valider son choix), trouver un maître d'apprentissage. Nous pourrions l'orienter vers des entreprises qui recrutent des apprentis.

## Formation

Elle a lieu en 2 ans. Elle se compose d'enseignement général et d'enseignement professionnel.

Un stage obligatoire de 7 semaines en première année puis 33 semaines en entreprise en deuxième année (dont 5 semaines de congés payés)

<b>HORAIRE ET DISCIPLINES</b>	<b>1<sup>ère</sup> année Réforme 2019</b>	<b>2<sup>ème</sup> année Réforme 2020</b>
Français	1,5h	1,5 h
Histoire/Géographie/Éducation civique		
Mathématiques - Sciences	1,5 h	1,5 h
Anglais	1,5 h	1,5 h
Arts Appliqués	1 h	1 h
EPS	2,5	2,5 h
PSE	1,5 h	1 h
Accompagnement Personnalisé et Orientation	3,5 h	3,5 h
<b>Enseignement technologique et professionnel</b>		
Cuisine ou Commercialisation et services en HCR	9,5 h	10 h
Sciences Appliquées	1 h	1 h
Gestion	1 h	1 h
Co-intervention enseignement pro. et maths/français	3h	3h
Réalisation d'un chef d'oeuvre	3h	3h

## Poursuite d'études

Possibilités de poursuites d'études en Mention Complémentaire et éventuellement pour les meilleurs dossiers en classe de 1<sup>ère</sup> Bac-calaureat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration.

## Régime des études

Le lycée Friant autorise les régimes suivants : Externe, Demi-pensionnaire, interne.

L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Les tarifs de pension sont révisés au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année.

Bourse nationale : Les élèves dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer un dossier de demande de bourse au secrétariat de l'établissement d'origine en janvier-février pour la rentrée de septembre.

## Équipement

**La tenue de ville** conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.

**La tenue professionnelle** est fournie lors de l'entrée en première année par le lycée Friant avec la subvention octroyée du Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté.

En terminale, des aides peuvent être octroyées par les OPCO par le biais du CFA (voir dépliant CFA).

Les manuels scolaires sont prêtés par le lycée Friant pour l'année scolaire. Le financement est effectué par le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté.