

CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant PAR APPRENTISSAGE (CCF)

UFA Les Côtes de Villebon

3 Rue Etlin - 92360 MEUDON LA FORET

Tél : 01 46 01 55 00/01 46 01 55 16

Contact : M. Franck ECHALIER – Mail : franck.echalier@ac-versailles.fr

Site : www.lyc-cotesdevillebon-meudon.ac-versailles.fr

Définition du métier

Le titulaire de ce CAP est polyvalent. Il connaît les techniques de base de préparation et de présentation de mets et de boissons simples. Par ailleurs il aura les connaissances de bases dans l'entretien des chambres d'hôtel. Il sait être rapide, tout en restant disponible. Il exerce son activité dans les cafés-brasseries, les restaurants traditionnels ou dans la restauration à thème, en hôtel pour le service des petits déjeuners. Il connaît les consignes et règles d'hygiène, de stockage, de sécurité.

Conditions d'admission

Avoir l'âge de l'apprentissage, classe de 3^{ème} effectuée.

Type d'entreprise pour établir un contrat

- Restaurant de type traditionnel (gastronomie française)
- Restaurant à thème (pizzeria, grill)
- Café, Brasserie
- Hôtel (dès lors que l'apprenti est à minima affecté au service des petits déjeuners)

Profil de la formation

Le référentiel permet au candidat une polyvalence dans les secteurs de la restauration à thème, la restauration plus traditionnelle et les bases de l'hébergement (service des petits déjeuners et entretien des chambres).

Qualités requises

Motivation pour le métier, bon relationnel

Assiduité, ponctualité

Bonne forme physique, rapidité, dynamisme, disponibilité

Très bonne présentation, très bonne hygiène corporelle



Insertion professionnelle

A l'issue de la formation le titulaire de ce CAP polyvalent pourra trouver un emploi dans la restauration traditionnelle, la restauration à thème et dans les hôtels.

Horaire hebdomadaire des enseignements

Alternance de 2 semaines en entreprise/ 2 semaines en centre de formation.

Disciplines	Heures
Français – Histoire – Géographie	4h
Anglais	3h
Mathématiques	3h
Connaissance de l'entreprise	3h
Vie sociale et professionnelle	2h
Technologie appliquée	2h
Sciences appliquées	2h
Travaux pratiques (APS) et Technologie	14h
EPS	2h
Total	35h