



CONDITIONS D'ACCES

Après une classe de

- 3^{ème} d'enseignement général,
- 3^{ème} de SEGPA,
- 3^{ème} Prépa-Métiers

CAPACITE D'ACCUEIL

Capacité d'accueil : **12 places**

Accompagnement dans la recherche de lieux de stage

OBJECTIFS DE FORMATION/ METIER

C'est une formation qui permet d'acquérir les techniques fondamentales de prestations en HCR (Hôtel, Café, Restaurant) afin de permettre aux titulaires de ces diplômes de s'insérer dans tous types d'entreprises de la filière HCR ou de poursuivre leurs études en préparant une mention complémentaire, un brevet professionnel ou un baccalauréat professionnel.

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Sous l'autorité hiérarchique :

- 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.

Enseignement professionnel (entre 17.5 et 18h)

- Organisation en HCR
- Accueil, commercialisation et services en HCR
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention Santé Environnement

Accompagnement personnalisé

Co - intervention

Chef d'œuvre

Enseignement général

- Français et Ouverture sur le monde
- Enseignement morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

Période de formation en entreprise : 14 semaines de stage sur deux ans

Et après ?

- Un Brevet Professionnel arts du service et commercialisation en restauration en 2 ans (niv. bac)
- une Mention Complémentaire en 1 an : • Sommellerie • Employé barman
- un Bac Pro Commercialisation et Services en restauration en formation initiale
- Une insertion professionnelle dans tous les secteurs de la restauration.

Contact du lycée : ce.0860010u@ac-poitiers.fr – DDFPT 05 49 87 04 50