

CAP CUISINE

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

EN HOTEL - CAFE - RESTAURANT



LFA BAUDIMONT - ARRAS

OBJECTIFS - MISSIONS

CAP Cuisine

- *Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits
- *Organiser son poste de travail
- *Assurer la production culinaire et sa distribution
- *Respecter les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité
- *Entretien et nettoyer le matériel utilisé

En vue d'assumer les postes de :

- ✓ Commis de cuisine
- ✓ Cuisinier



CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café restaurant

- * occuper un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).
- * contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- * réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- * contribuer à la commercialisation des prestations ;
- * respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- * contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

En vue d'assumer les postes de

- ✓ Commis de salle
- ✓ Chef de rang



ENTREPRISES

- Restaurants traditionnels
- Brasseries
- Restaurants thématiques
- Restauration collective
- Mais aussi activités annexes telles que :
résidence médicalisée et maison de retraite pour le CAP CS - HCR
- santé et bien-être
- village de vacances
- parc de loisirs
- restauration embarquée (terre, mer, air)
- hôtellerie de plein air

PROGRAMME

- ✓ Travaux pratiques de restaurant (organisation des prestations en Hôtellerie Café Restaurant, Accueil, Commercialisation et service en HCR)/ production culinaire
- ✓ Technologie professionnelle
- ✓ Hygiène alimentaire
- ✓ Sciences appliquées à la restauration
- ✓ Vie sociale et professionnelle
- ✓ Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique
- ✓ Français
- ✓ Mathématiques
- ✓ Anglais
- ✓ Histoire / Géographie
- ✓ Education Physique et sportive

ADMISSION – PRE REQUIS

- Etre titulaire du Brevet / CFG ou niveau 3^{ème}
- Après consultation du livret scolaire et entretien de motivation
- Etre âgé de moins de 30 ans

ALTERNANCE

- Durée : 905 heures en centre échelonnées sur 2 ans
- 1 à 2 journées par semaine (selon la semaine)
- Le reste du temps en entreprise
- Session à partir de Septembre
- Nombre de participants : mini 8 et maxi 16

MODALITES d'EVALUATION

- Epreuves d'examen ponctuelles
- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Aimer travailler en équipe
- Bonne présentation, sens du contact
- Etre organisé et à l'écoute de la clientèle
- Avoir une bonne résistance physique
- Rythme de travail en décalés, en week-end et jours fériés

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Enseignement général
- Enseignement Professionnel
- Mise en situation professionnelle

Lieu de formation **Ecole Hôtelière Baudimont**
1 rue des Bouchers de Cité 62000 ARRAS



Centre de Formation Professionnelle
BAUDIMONT

17, rue Saint Maurice CS 40753
62008- ARRAS CEDEX

Siret 775 630 163 000 19 – N° déclaration activité 31 62 00 126 62

03.21.16.18.00

cfpbaudimont@baudimont.com
www.apprentissage-arras.fr