Albert CAMUS
FREJUS

CAP CS HCR

Commercialisation et **S**ervice en **H**ôtel **C**afé **R**estaurant

Lycée Albert Camus
560 rue Henri Giraud
83600 FREJUS

Lycée
Albert Camus

Le CAP Restaurant au lycée Albert CAMUS se prépare sur deux années en formation initiale.

Cette formation professionnelle se déroule deux fois par semaine sous forme de TP au restaurant d'application.

Les études sont gratuites, mais nécessite l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

Profil demandé:

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la communication et si possible maîtriser une langue étrangère.

Inscriptions :

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :

Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon

(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

Périodes de Formation en Entreprise :

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation:

- 7 semaines en 1re année, dont 4 semaines sont évaluées.
- 7 semaines en 2e année, fractionnées en deux périodes.

Matières	1ère Année	2ème Année
Enseignement général		
Français Histoire Géographie EMC	2 h	2 h
Mathématiques – Sciences	1,5 h	1,5 h
Anglais	1.5 h	1.5 h
Education physique	2.5 h	2.5 h
Consolidation, AP, Orientation	3.5 h	3.5 h
Enseignement professionnel		
Enseignement professionnels (avec Hôtellerie)	11.5 h	12 h
Prévention Santé Environnement	1.5 h	1 h
Chef d'œuvre	3 h	3 h
Arts Appliqués	1 h	1 h

Epreuves	Coefficient	Durée	Mode
Unités professionnelles			
EP1 – Organisation des prestations en HCR	4	CCF	
EP 2 – Accueil commercialisation et services en HCR	14	CCF	
Unités Générales			
EG1 – Français et Histoire-Géographie	3	CCF	
EG 2 – Mathématiques – Sciences	2	CCF	
EG3 – Education physique et sportive	1	CFF	
EG4 – Langue vivante étrangère	1	CFF	
Epreuve facultative de Langue vivante			

Débouchés – Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP CS HCR peut occuper un poste de commis dans les secteurs :

* de la restauration commerciale
* de la restauration collective
* des entreprises connexes à l'industrie hôtelière
* des hôtels, des résidences hôtelières

Poursuite d'études :

* BAC PRO Hôtellerie (au lycée Albert Camus)
* BTN (bac technologique) puis BTS (Brevet de Technicien Supérieur)
* Formations complémentaires (barman, sommellerie, desserts de restaurant, traiteur ...)