

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac

# CAP

## Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

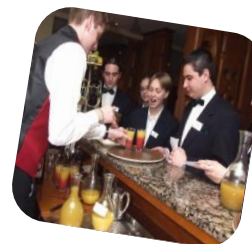
### Certificat d'Aptitudes Professionnelles

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**  
 Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC  
 05 65 27 03 00      Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : [0460529a@ac-toulouse.fr](mailto:0460529a@ac-toulouse.fr)

Site internet : [quercy-perigord.entmip.fr/](http://quercy-perigord.entmip.fr/)





## Objectifs de la formation

- Permettre à un élève de recevoir une formation professionnelle pratique et théorique et de se spécialiser dans le domaine des services en Hôtel – Café - Restaurant.
- À l'issue de sa formation, l'élève est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivants :
  - tous secteurs restaurations
  - café / brasserie
  - hôtellerie

## Conditions d'admission

L'admission est prononcée par une commission académique au vu des dossiers scolaires.

## Qualités requises

- Motivation – Rigueur - Ténacité.
- Sens de la relation et de la communication.
- Aptitudes en langues vivantes.
- Disponibilité.
- Bonne résistance physique.
- Excellente présentation.



## Enseignements

- Une formation en 2 ans
- 14 semaines en entreprises
- 1<sup>ère</sup> année : 15 h d'enseignement général  
18 h d'enseignement professionnel
- Terminale : 15,5 h d'enseignement général  
17 h d'enseignement professionnel
- Une langue vivante étrangère

## Poursuites d'études

Le titulaire d'un CAP Restaurant aura la possibilité, à l'issue de sa formation, de pouvoir se spécialiser dans les métiers de la restauration par l'intermédiaire

- d'une mention complémentaire Barman
- d'une mention complémentaire Sommellerie
- poursuivre en Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- BP Gouvernante

## Perspectives professionnelles

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc...). Elle peut également s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails)

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

**Inscription** contactez le **Secrétariat de Scolarité de votre collège**