

## Le titulaire CAP Commercialisation et Service en HCR

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis dans un restaurant, ou une brasserie, ou employé(e) d'étage dans un hôtel.

L'environnement professionnel exige une **bonne résistance physique** et la capacité de **s'adapter à de fortes contraintes horaires**.

### STAGE PROFESSIONNEL

14 semaines de formation en milieu professionnel qui doivent permettre de :

- travailler en situations professionnelles
- s'insérer dans une équipe
- vivre une expérience concrète
- appréhender l'organisation de l'entreprise dans ses diversités

## HORAIRE HEBDOMADAIRE (à titre indicatif CAP en 2 ans)

### 1<sup>ère</sup> année

• Français, histoire-géographie	2 h
• Anglais	1.5 h
• Mathématiques-Sciences	1.5 h
• PSE	1,5 h
• Arts appliqués	1 h
• Education physique et sportive	2,5 h
• Enseignement professionnel	11.5 h
• Accompagnement personnalisé consolidation	3.5 h
• Co intervention Ens. Pro / Français et Maths	3 h
• Réalisation d'un chef d'œuvre	3 h
<b>• Total</b>	<b>31 h</b>

### 2<sup>ème</sup> année

• Français, histoire-géographie	2 h
• Anglais	1.5 h
• Mathématiques - Sciences	1.5 h
• Arts appliqués	1 h
• Education Physique et Sportive	2,5 h
• Enseignement professionnel	12 h
• Co intervention Ens. Pro / Français et Maths	3 h
• Accompagnement personnalisé consolidation	3.5 h
• PSE	1 h
• Réalisation d'un chef d'œuvre	3 h
<b>• Total</b>	<b>31 h</b>

## EPREUVES D'EXAMEN

Epreuves	Coef	Forme
<b><u>Domaine professionnel</u></b>		
<b>Organisation des prestations en HCR</b>	4	CCF
<b>Accueil, services et commercialisation en HCR</b>	13	CCF
<b>PSE</b>	1	CCF
<b><u>Domaines généraux</u></b>		
<b>Français – Histoire Géographie</b>	3	CCF
<b>Mathématiques - Sciences</b>	2	CCF
<b>Education Physique et Sportive</b>	1	CCF
<b>Langue vivante</b>	1	CCF

**CCF : Contrôle en Cours de Formation**

***La répartition horaire est susceptible de varier en fonction de la réglementation et des effectifs.***

## APRES LE CAP

- *L'insertion dans la vie active*
- *La poursuite d'études en BAC PROFESSIONNEL CSR*
- *Mention complémentaire niveau V : employé Barman, Sommelier*

## NOTRE PROJET EDUCATIF

Le Lycée Professionnel THEAS propose un enseignement qui associe **la rigueur, le respect et la tolérance**, tout en favorisant **la communication et l'ouverture sur le monde**.

Notre démarche inspirée par les valeurs éducatives chrétiennes propose des formations professionnelles avec des exigences-qualité. Elle participe à l'épanouissement et à la construction du jeune adulte qui accède à la vie active

## NOS ACTIONS

### Sorties culturelles

- ◆ Cinéma ◆ Théâtre
- ◆ 1 voyage culturel annuel (Londres, Paris, Bordeaux, Marseille, Madrid...)

### Actions pédagogiques

- ◆ Visites d'entreprises
- ◆ Echanges avec d'autres établissements étrangers
- ◆ Participation au Salon de la Santé à Montauban
- ◆ Intervention de professionnels
- ◆ Visite du SIRHA Lyon
- ◆ Salon du chocolat

### Rencontres et activités autour de thèmes sensibles

- ◆ Prévention routière ◆ Toxicomanie
- ◆ Prévention des risques à l'adolescence

### Orientation

- ◆ Rencontre avec des professionnels (chefs d'entreprise, cadres, employés, anciens élèves)
- ◆ BDI
- ◆ Organisation d'un Forum d'Orientation et des Métiers

### Actions Humanitaires

- ◆ Collecte de matériel scolaire pour des écoles d'Afrique
- ◆ Partenariat avec les Restos du Cœur

### Actions diverses

- ◆ Journée d'intégration
- ◆ Fêtes de Noël, remise des diplômes
- ◆ Journée Portes Ouvertes
- ◆ Organisation du Téléthon



## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

### 1. 2 ou 3 ans



Rue Marie-Rose GINESTE  
CS 20545 – 82005 MONTAUBAN Cedex  
[www.lycee-pierre-marie-theas.fr](http://www.lycee-pierre-marie-theas.fr)  
TEL : 05.63.03.96.27 - Fax : 05.63.03.96.36