

La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est informée des modalités d'inscription.

la closerie

LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX



CAP Commercialisation et Services en HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Mohamed MOUQUERE
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Certificat d'aptitude professionnel

Commercialisation et Services en HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Le titulaire de ce CAP 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

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

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant peut travailler dans les hôtels-restaurants, les cafés-brasseries, dans la restauration rapide ou collective (self-service, cafétéria, sandwicherie..) ,les résidences de tourisme, de villages de vacances, Hôtellerie fluviale et maritime.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français, histoire-géographie, éducation civique, co-intervention avec enseignement prof.	3,5	3,5
Mathématiques – sciences, co-intervention avec enseignement prof.	3	3
Arts appliqués et cultures artistiques	1	1
Langue vivante – Anglais	1.5	1.5
Prévention – santé – environnement	1,5*	1*
Réalisation d'un chef d'œuvre	3	3
Éducation physique et sportive	2.5	2.5
Enseignement Professionnel	11,5	12
Gestion appliquée à l'hôtellerie	1,5	1

(*) dont formation SST (Sauveteur Secourisme du Travail)

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de 14 semaines, réparties sur les deux années. Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION

Après la troisième ou en possession d'un autre diplôme de niveau 3* ou supérieur. * Classification janvier 2019

QUE FAIRE APRÈS LE CAP ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant

Certificat de Spécialisation

(nouvelle nomination des mentions complémentaires depuis le 1er janvier 2025)