

PROCÉDURES D'AFFECTATION DANS TOUTES LES SECTIONS

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 prévenue et le dossier d'inscription est expédié. Il est rempli par la famille et remis au lycée le premier samedi de juillet lors de la journée d'inscription et d'essayage des tenues.

L'accès en 1ère Baccalauréat professionnel aux titulaires d'un CAP et réorientations est sous réserve des places disponibles.

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70
www.lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

CAP Commercialisation et Services en HOTEL - CAFE - 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.

David BOUDART
Proviseur et l'ensemble de l'équipe



Certificat d'aptitude professionnel

Commercialisation et Services en HOTEL - CAFE - 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 :	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 Formations en Milieu Professionnel (PFMP) :

Les élèves sont en Formation en Milieu Professionnel pour une période de **14 semaines**, réparties sur les deux années. Les lieux de stage 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.

Exemples de poursuite d'études :

- Mention complémentaire (MC) Employé barman
- MC Sommellerie
- MC Cuisiner en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration