

● QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

- Après une 3^{ème} générale ou 3^{ème} prépa-pro.
- Suite à une réorientation après une seconde, première ou terminale professionnelle, technologique ou générale.



● QUELS SONT LES DEBOUCHES ?

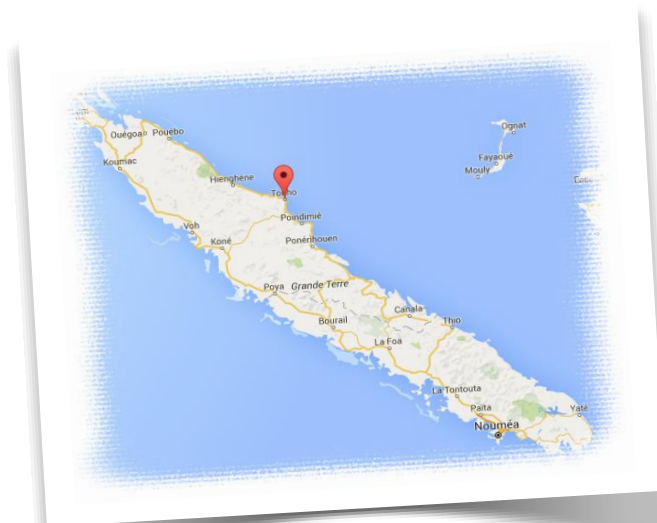
>> Accès directement à la vie active

- Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de perfectionner.

>> Poursuites d'études

- MC employé barman.
- MC sommellerie.
- BAC pro commercialisation en restauration.
- BAC Arts du service et commercialisation en restauration.
- BP Barman.
- BP Gouvernante.
- BP Sommelier.
- Cuisinier.

● LE LYCEE AUGUSTIN TY DE TOUHO



Seul lycée professionnel sur la côte Est de la Nouvelle-Calédonie notre établissement vous accueillera avec :

- Son **internat** filles et garçons
- Son **Foyer**
- Son **restaurant pédagogique**



CAP
commercialisation et
services en
HCR

HÔTEL
CAFE
RESTAURANT



Lycée Professionnel
Augustin TY de TOUHO

Route provinciale n°10 – B.P.25
98831 **TOUHO**

Site internet : <http://webtouho.ac-noumea.nc>

Mél : ce.9830460h@ac-noumea.nc

● EN QUOI CONSISTE LE METIER ?

Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

- Réaliser des **prestations de services** en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la **commercialisation** des prestations.
- Respecter les **procédures d'hygiène** et de sécurité en vigueur ; La pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Contribuer au **bon fonctionnement** de l'entreprise.



● QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITES ?

- Tous secteurs de la **restauration**.
- Café-brasserie.
- **Hôtellerie**.
- Résidence médicalisée et **maison de retraite**.
- Santé et **bien-être**.
- **Village de vacances** parc de loisirs.
- **Restauration embarquée** (terre, mer, air).
- Hôtellerie de plein air.

● EXEMPLES D'INTERVENTIONS ?

- Réaliser une chambre à blanc.
- Faire un lit, nettoyer une salle de bain, organiser le chariot d'étages.
- Organiser et servir un petit déjeuner, un room service, entretenir les locaux.
- Remettre en température et servir des plats de brasserie.
- Réaliser les mises en place de restaurant.
- Vendre les prestations de restaurant et café brasserie, service au bar et en limonade.
- Réaliser des flambages et découpage devant le client.
- Réaliser des cocktails au shaker et au verre à mélange.



● QUELLES SONT LES QUALITES ATTENDUES ?

- **Allure**, distinction et bonne élocution,
- **Disponibilité** et maîtrise des codes de la relation **client**.
- Excellente réactivité.
- Sens de l'**observation**, rigueur et minutie.
- Excellente **condition physique** (station debout, variations de température, horaires décalés).
- Maîtrise des **règles d'hygiène** et de sécurité.
- Excellent équilibre.

● QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **2 ans**.

Domaine professionnel

+/- 15 heures de cours hebdomadaires (1h PSE)

Domaine général

+/- 16 heures de cours hebdomadaires (Français, Histoire=Géographie, Education citoyenneté, langue vivante, art appliqués et EPS)

Périodes de Formation en Milieu

Professionnel

Les élèves effectuent **14 semaines** en **entreprise** (PFMP) sur les deux ans.

