

CAP Hôtel-Café Restaurant



La formation

Le titulaire du CAP est chargé de l'accueil, de la vente, du service dans les restaurants et les brasserie ; ainsi que dans les hôtels.

Il réalise le dressage des tables, des buffets. Il effectue le service en brasserie-restaurant et des petits déjeuners. Il travaille au service des étages à l'hôtel.

Il travaille en collaboration avec toute l'équipe sous les ordres d'un supérieur hiérarchique (maitre d'hôtel, chef de réception, gouvernante, directeur de restauration).

La pratique de l'Anglais est importante, la ponctualité et le respect des consignes sont incontournables.

INITIAL

APPRENTISSAGE

Durée de la formation

2 ans (1 an sous conditions)
Apprentissage possible

Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale et technologiques)

Rythme d'apprentissage

3 jours de formation
2 jours en entreprise

Qualiopi
processus certifié

Et après ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer en préparant un bac pro ou une mention complémentaire.

Exemple de formations poursuivies

Bac Pro Service
Bac Pro Gouvernante
MC Accueil-Réception

Exemple de débouchés professionnels

- Service en brasserie-restaurant
- Réceptionniste en hôtel
- Personnel polyvalent hôtel/ café/restaurant/brasserie

Contenu de la formation & Programme

CAP Hôtel-Café-Restaurant

Domaine général

- Français
- Histoire-Géographie
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences
- Education Physique

Domaine professionnel

- Technologie et travaux pratiques en service, restauration et étage
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation

Stages

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8)

Exemples de lieu de stage : Brasserie le Sud Paul Bocuse à Lyon, Campanile à Dardilly, le Musé à Vienne, les 4 Mains à Salaise-sur-Sanne...

Examen

Le principe est le CCF complet pour obtenir le CAP. Les notes cumulées au cours des deux années y compris celles des stages comptent pour l'obtention du CAP.

Campus

Les locaux de formation et le restaurant d'application sont installés dans le magnifique Château de Bellerive au sud de Vienne.

Institution Robin

Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive
1, quai Frédéric Mistral
38200 Vienne

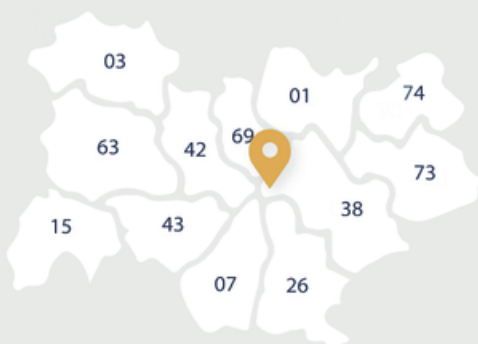
Contact - Initial

Lycée Polyvalent,
section hôtellerie
04.74.31.18.70
lyceehotelier@institution-robin.fr

Contact - Apprentissage

Unité de Formation en
Apprentissage
04.74.31.18.70
ufa@institution-robin.fr

www.institution-robin.com



CAP Cuisine



La formation

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Et après ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer en préparant un bac pro ou une mention complémentaire.

Exemple de formations poursuivies

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé traiteur
MC Sommellerie
BP Commercialisation et services en restauration
BP Cuisine
BP Boucher
BP Charcutier-traiteur

INITIAL

APPRENTISSAGE

Durée de la formation

2 ans (1 an sous conditions)
Apprentissage possible

Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale et technologiques)

Rythme d'apprentissage

3 jours de formation
2 jours en entreprise

Qualiopi
processus certifié

Exemple de débouchés professionnels

- Cuisinier
- Chef de cuisine
- Gérant de restauration collective
- Restaurateur

Contenu de la formation & Programme

CAP Cuisine

Domaine général

- Français
- Histoire-Géographie
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences
- Education Physique

Domaine professionnel

- Technologie et travaux pratiques en cuisine
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation

Stages

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8)

Exemples de lieu de stage : Brasserie le Sud Paul Bocuse à Lyon, Campanile à Dardilly, le Musé à Vienne, les 4 Mains à Salaise-sur-Sanne...

Examen

Le principe est le CCF complet pour obtenir le CAP. Les notes cumulées au cours des deux années y compris celles des stages comptent pour l'obtention du CAP.

Campus

Les locaux de formation et le restaurant d'application sont installés dans le magnifique Château de Bellerive au sud de Vienne.

Institution Robin

Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive
1, quai Frédéric Mistral
38200 Vienne

Contact - Initial

Lycée Polyvalent,
section hôtellerie
04.74.31.18.70

lyceehotelier@institution-robin.fr

Contact - Apprentissage

Unité de Formation en
Apprentissage
04.74.31.18.70

ufa@institution-robin.fr

www.institution-robin.com

