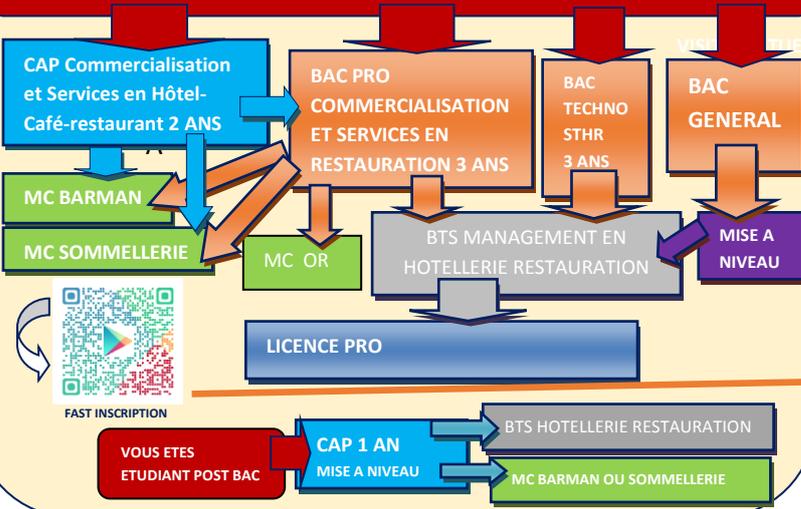


## LES METIERS DU RESTAURANT ET DE L'HOSPITALITE

VOUS ETES EN 3EME, SECONDE OU EN REORIENTATION



VOUS ETES ETUDIANT POST BAC

CAP 1 AN MISE A NIVEAU  
BTS HOTELLERIE RESTAURATION  
MC BARMAN OU SOMMELLERIE

## MC EMPLOYE BARMAN (1 an)

Niveau V



La Mention Complémentaire Employé Barman est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BAC...). Les élèves de mentions complémentaires Barman sont formés aux tâches qu'un employé barman est amené à exécuter dans les différents types de bars (à cocktails, bar d'hôtels, bar de restaurants...) : accueil, conseil sur le choix des boissons et des mélanges, préparation des différents types de cocktails selon une méthode bien définie, mise en place de la cave du jour et du bar, entretien du bar.

Matières dispensées	Heures
Travaux pratiques du bar	16 h
Technologie professionnelle	2 h
Gestion / législation	2 h
Vente	1 h
Anglais	2 h

### Qualités et profils requis :

Bonne condition physique (longues stations debout). Créativité. Sobriété. Excellente présentation et bonne élocution. Bon relationnel et sens du service client.

### Épreuves de l'examen : Épreuves -Unités -Coefficient -Mode

- E1 : Pratique professionnelle (U1) Coefficient 3
- E2 : Étude d'une situation professionnelle (U2) Coefficient 3
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel (U3) Coefficient 4

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT (2 ans)

Niveau V



**Nature du diplôme et de l'activité :** Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle "Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant" occupe un poste dans l'hôtellerie et la restauration. 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 application les techniques spécifiques de l'activité :

- Activités en hôtellerie (Préparer et servir un petit déjeuner, faire une chambre, assurer un room-service, mettre en place le linge et les produits d'accueil...).
- Activités de café-brasserie (Prendre la commande, préparer et servir une boisson, réaliser une préparation d'office, facturer et encaisser...).
- Activités de restaurant (Mettre en place et réaliser un service de restaurant, réaliser une technique de découpage et de flambage devant le client, réalisation des cocktails et le service des vins...). Il contribue à la commercialisation des prestations et il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité.

**Qualités requises :** Un souci d'hygiène et de propreté. Une excellente présentation et de l'élégance. La vivacité, la mémoire et la disponibilité. La convivialité, l'écoute de la clientèle. La courtoisie et la discrétion. L'aisance gestuelle et l'anticipation. Des bases en langue anglaise.

### Coefficients à l'examen de CAP Commercialisation et Services en HCR

Matière	Coefficient	Contenu	Coefficient
Français/histoire géographie et enseignement moral et civique	3	Organisation des prestations en HCR	4
Mathématiques/sciences-phys.	2	EPS	1
Anglais	1	Accueil, commercialisation et services + PSE	14

**Conditions d'admission :** Etre issu de 4<sup>ème</sup> ou de 3<sup>ème</sup> ou pour une réorientation. Avoir de 16 ans à 30 ans (ou 15 ans si 3<sup>ème</sup>).

**Alternance et durée de la formation :** 2 semaines en entreprise/2 semaines au CFA.

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT (1 an)



**Nature du diplôme :** Cette formation sous contrat d'apprentissage est accessible aux candidats titulaires d'un baccalauréat, bac pro autre que la restauration. Cette formation a pour but d'intégrer un BTS Hôtellerie-restauration option A et B, BTS RH, MC...

**Alternance et durée de la formation :** 2 semaines en entreprise/1 semaine au CFA. 16 alternances d'une semaine au centre de formation sont donc planifiées (durée totale de 490 heures par an).

		COEFF	MODES	DUREE
Organisation des prestations en HCR	EP1	4	CCF	2 H
Accueil commercialisation et services en HCR + PSE	EP2	14	CCF	6 H

**Contacts pour une formation en cuisine :** [www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)

LYCEE D'HOTELLERIE ET TOURISME  
PLACE FRANCOIS RABELAIS BP 67  
78042 GUYANCOURT

Tél : 01.30.96.12.54 ou 01.30.96.12.35

Mail : [guyancourt@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt@cfatrajectoire.fr)

Accès facile : Ligne C/N/U gare de Saint Quentin en Yvelines.



VISITE VIRTUELLE INTERACTIVE 360°



## BAC PROFESSIONNEL (3 ans) (2 ans)

Niveau IV

### COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



**Nature du diplôme et de l'activité :** Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement, planification des commandes, des livraisons (contrôler les stocks). Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente.

**Qualités requises :** Une excellente présentation, l'élégance. De la vivacité, de la discipline et de l'organisation. Une bonne culture générale et connaissance des produits. La maîtrise d'une ou deux langues étrangères.

**Alternance :** 2 semaines en entreprise /2 semaines au CFA sur 3 ans.

MATIERES	HEURES	MATIERES	HEURES
Français	3	Technologie restaurant	2
Histoire-géographie	2	TP Restaurant + Techniques commerciales	11
Anglais	3	Sciences appliquées	2
Éducation artistique	2	Économie et gestion	3
EPS	2	Mathématiques	3

## LES METIERS DU RESTAURANT



**Chef de rang / serveur F/H :** Vous assurez la mise en place. Vous accueillez, conseillez les clients dans leurs choix, vous leur apportez les plats. Vous anticipez les besoins.

**Qualités requises :** Vous avez un esprit commercial. Vous avez le sens de l'accueil.

**Maitre d'hôtel F/H :** Vous accueillez, placez et conseillez les clients. Vous effectuez les préparations de découpage. Vous contrôlez les encaissements. Vous organisez le travail, animez l'équipe de salle.

**Qualités requises :** Vous avez une aisance relationnelle.

**Sommelier F/H :** Vous recommandez le vin approprié aux mets. Vous effectuez le service du vin. Vous élaborez la carte des vins et gérez la cave.

**Qualités requises :** Vous avez un esprit commercial. Vous avez le sens de l'accueil.

## "F&B Manager" F/H :

Nommé par le directeur de l'hôtel, le F&B manager est avec le directeur de l'hébergement l'un des piliers de la direction de l'hôtel. Il est responsable de l'ensemble du pôle restauration de l'hôtel (le ou les restaurants, le ou les bars, le room-service et parfois le service des banquets (quand celui-ci n'est pas géré par un directeur des banquets). Il dirige, coordonne et supervise l'ensemble du personnel travaillant dans ces services et participe à leur recrutement. Chargé de développer la rentabilité du restaurant, il élabore et contrôle le budget de fonctionnement de chaque point de vente, gère les achats, participe à la création de la carte et à la fixation des prix des menus en collaboration avec le chef de cuisine et le directeur de l'hôtel. Homme de terrain et de relations publiques, il entretient l'image et la bonne réputation de l'établissement (publicité, relations clients, organisations d'événements VIP...)

Qualités nécessaires : Excellent commercial. Excellent manager. Bon gestionnaire. Homme de terrain. Bon relationnel. Grande disponibilité. Goût et connaissance de la cuisine. La maîtrise de l'anglais est souhaitable, la pratique d'une seconde langue étrangère est un plus.

## MISE A NIVEAU (1AN) HOTELIERIE-RESTAURATION

Vous souhaitez préparer un BTS dans le domaine de l'hôtellerie-restauration sans être titulaire d'un Bac technologique Hôtellerie ou d'un Bac Pro Restauration ? Dans ce cas vous devrez obligatoirement suivre une classe de Mise à Niveau Hôtellerie-Restauration. Cette formation a pour but de former les élèves aux bases essentielles des métiers de l'hôtellerie et dispenser un ensemble de savoirs, savoir-faire en cuisine, en restaurant, en gestion de l'entreprise....

## MC SOMMELLERIE (1 an)

Niveau V



**Le Sommelier :** Son travail s'effectue à la fois dans les vignobles, en salle de restaurant et dans la cave où il assure tour à tour, le rôle d'observateur, de conservateur et de conseiller. Il doit être capable de maîtriser complètement la gestion de son stock tout en assurant une conservation et un vieillissement optimal de ses produits. En salle, il sera le seul à même de conseiller et servir le vin en accord parfait avec le plat en contrôlant maturité et température. Le métier de sommelier exige de nombreuses qualités, il faut y allier respect du client et dynamisme, amabilité et passion, ponctualité et autonomie. Amené à travailler dans des établissements reconnus, il doit par ailleurs maîtriser les règles de savoir-vivre et parler un anglais impeccable. **Conditions d'accès :** Etre titulaire d'un CAP Restaurant, bac pro commercialisation et services en restauration, BTS option B.

Matières dispensées	Heures
COMMUNICATION/RELATIONS HUMAINES/ VENTE	2
TECHNOLOGIE/OENOLOGIE	3
TRAVAUX PRATIQUES SOMMELLERIE + ANALYSE SENSORIELLE	5
CONNAISSANCE DES PRODUITS DE BAR	3
GESTION	2
CRUS DES VINS + GEOGRAPHIE VITI-VINICOLE	7
ANGLAIS	3

## MC ORGANISATEUR DE RECEPTIONS (1 an)

Niveau IV



La MC « Organisateur de réceptions » est un diplôme classé niveau IV. Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un bac pro cuisine ou CSR, bac pro métiers de l'alimentation, bac technologique hôtellerie ou plus. Le titulaire de cette MC est un professionnel qualifié en production culinaire, service en charge de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. **Vos perspectives d'évolutions** Coordinateur de réception. Logisticien. Assistant commercial. Responsable des banquets.

Matières dispensées / heures par semaine	Heures
PRODUCTION ET LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE	13
GESTION COMMERCIALE ET MANAGEMENT	4
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	2
SCIENCES APPLIQUEES	3
ARTS APPLIQUES	2

## BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION

### OPTION A



Le BTS Hôtellerie-Restauration est un diplôme de niveau III (bac +2) qui se prépare en 2 ans. C'est lors du passage en 2ème année de BTS que vous avez le choix entre 3 options : **A** (Management d'unité de restauration), **B** (Management d'unité de production culinaire), **C** (Management d'unité d'hébergement).

**Conditions d'admission :** Etre titulaire du Bac Technologique Hôtellerie ou du Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et services en restaurant, d'un Bac général+ mise à Niveau (MAN), d'un BAC général + CAP 1 an. **Alternance :** 15 jours en entreprise/15 jours au CFA. **Inscription via la plateforme PARCOURSUP**

BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION		A
COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANCAISE	2	2
ANGLAIS + LV2	6	6
ENTREPRENARIAT ET PILOTAGE DE L'ENTREPRISE HOTELIERE (EPEH)	7	6
CONDUITE DU PROJET ENTREPRENARIAT		1
MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE HOTELIERE ET MERCATIQUE SERVICES	5	4
SCIENCES EN HOTELIERIE RESTAURATION (SHR)	2	2
INGENIERIE EN HOTELIERIE RESTAURATION (IHR)	1	
SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC)	3	