

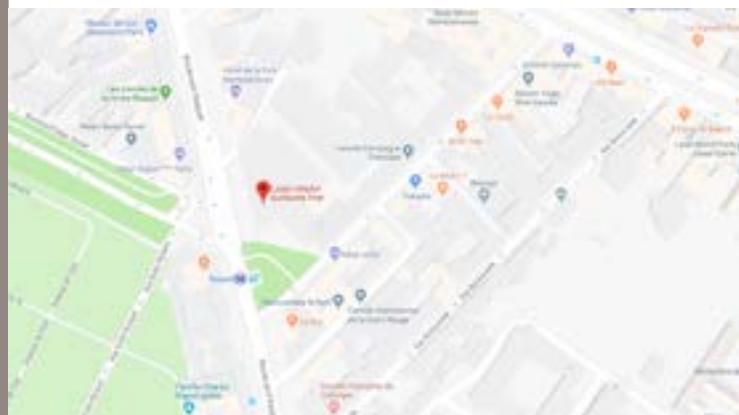


Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.  
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris  
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

**M** 6 Raspail    **M** 4 Raspail



contact@lyceeguillaumetirel.fr  
www.lyceeguillaumetirel.fr



**CAP**

■ Commercialisation  
et Service en Hôtel-Café-Restaurant  
■ Cuisine  
*Mention européenne anglais*

ce.0754476h@ac-paris.fr



www.lyceeguillaumetirel.fr



- > CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION  
Apprentissage des techniques fondamentales :
  - Mise en place de la salle de restaurant,
  - Accueil de la clientèle,
  - Connaissances et commercialisation des produits,
  - Service des mets et boissons.
- > PUBLIC CONCERNÉ  
Elèves issus d'une classe de 3ème dans un établissement de l'Académie de Paris.
  - Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...),
  - Aptitude à la communication et au travail en équipe,
  - Notions acquises du « savoir-être » (discretion, courtoisie...),
  - Intérêt avéré pour les arts de la table.
- > ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES  
Exemples de mise en situation pratique au lycée :
  - Commercialisation dans les restaurants d'application auprès de la clientèle,
  - Animation des repas à thème,
  - Service des cocktails.
- > POURSUITE D'ÉTUDES  
Avec l'obtention du CAP Commercialisation et Service en Hôtellerie-Café-Restauration, possibilité de poursuivre :
  - en Mention Complémentaire en 1 an : Bar man...,
  - en 1ère Baccalauréat Professionnel commercialisation et service en restauration.
- > PROJETS PROFESSIONNELS  
Commis de salle dans la restauration traditionnelle ou collective.

## CAP Cuisine

- > CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION  
Apprentissage des techniques fondamentales de production culinaire :
  - Connaissances des matières premières, des produits
  - Confection des plats.
- > PUBLIC CONCERNÉ  
Elèves issus d'une classe de 3ème dans un établissement de l'Académie de Paris.
- > PROFIL REQUIS  
Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...), Aptitude au travail en équipe, Intérêt avéré pour l'art culinaire.
- > ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES  
Exemple de mise en situation pratique au lycée :
  - Confection de repas dans les cuisines pédagogiques et les ateliers de pâtisserie,
  - Réalisation de repas à thème,
  - Préparation des cocktails.
- > POURSUITE D'ÉTUDES  
Avec l'obtention du CAP cuisine, possibilité de poursuivre :
  - En Mention Complémentaire en 1 an : Employé Traiteur, Dessert de restaurant...,
  - En 1ère Baccalauréat Professionnel cuisine.
- > PROJETS PROFESSIONNELS  
Commis de cuisine dans la restauration traditionnelle ou collective.



## CAP Commercialisation et Service en Hôtellerie-Café-Restauration

Enseignement général hebdomadaire	1 <sup>er</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Français-Histoire-géo	3.5h	3.5h
Anglais	2h	2h
Maths, Sciences physiques	7.6	3h
Arts appliqués	1.5h	1.5h
EPS	2h	3h
Aide individualisée	1h	/
Vie de classe	0.5h	/
Enseignement professionnel hebdomadaire		
Gestion	2h	1h
Sciences appliquées	2.5h	2h
Service au restaurant	13.5h	13.5h
Projets pluridisciplinaires	1h	1.5h
Périodes de formation en entreprise (PFE)	6 semaines	8 semaines

## CAP Cuisine

Enseignement général hebdomadaire	1 <sup>er</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Français-Histoire-géo	3.5h	3.5h
Anglais	2h	2h
Maths, Sciences physiques	3h	3h
Arts appliqués	1.5h	1.5h
EPS	2h	3h
Aide individualisée	1h	/
Vie de classe	0.5h	/
Enseignement professionnel hebdomadaire		
Gestion	2h	1h
Sciences appliquées	2.5h	2h
Pratique culinaire	13.5h	13.5h
Projets pluridisciplinaires	1h	1.5h
Périodes de formation en entreprise (PFE)	6 semaines	8 semaines