



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



- > 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 ^{er} année	2 ^{ème} 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 ^{er} année	2 ^{ème} 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