

LA FORMATION :

Une formation diplômante de niveau V permettant aux élèves de découvrir, en première année, les métiers de l'hôtellerie au travers d'enseignements professionnels Service et commercialisation Hébergement et Cuisine, puis de faire un choix professionnel en classe de terminale

ENSEIGNEMENTS

- Enseignement général
- Enseignement professionnel cuisine
- Enseignement professionnel Restauration et hébergement.
- **En terminale, l'élève choisira de s'orienter vers le CAP cuisine ou le CAP Services et commercialisation.**

Le titulaire du C.A.P. MHR est apte à remplir la fonction de commis dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable ou le service en salle sous la responsabilité d'un chef de salle



PFMP : Période de formation en milieu professionnel

12 semaines de formation en entreprise de restauration effectuées sur 2 années.

Le reste du temps de formation a lieu au Lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

PERSPECTIVES D'AVENIR

Insertion professionnelle :

Le titulaire du C.A.P. MHR pourra accéder rapidement à des emplois de commis dans le secteur de :

La restauration commerciale, La restauration collective, Les entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Cette formation permet de voyager et d'exercer ce métier dans le monde entier.

Possibilité de poursuite d'études vers une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ou employé barman ou bien une 1^{ère} Bac Pro Cuisine ou service et commercialisation pour les meilleurs élèves.



TENUE PARTICULIÈRE

Une tenue professionnelle **complète** est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.