

● A QUI S'ADRESSE CETTE CLASSE?

- Cette formation s'adresse aux élèves de 3^{ème} qui souhaitent **entrer rapidement dans la vie active** et ont une **forte motivation pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.**



● ET ENSUITE ?

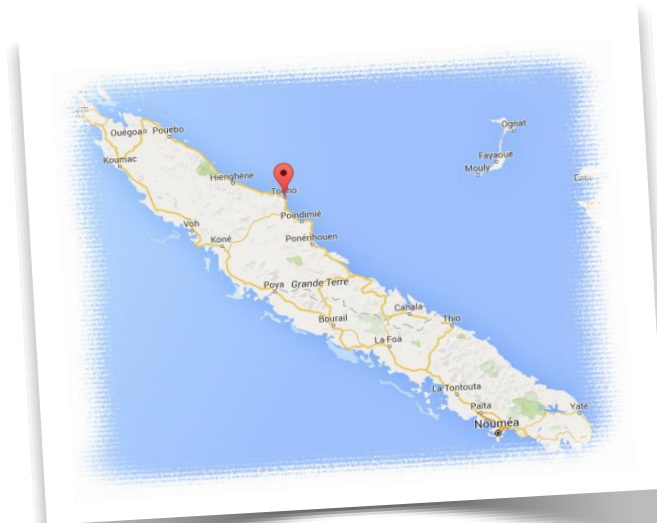
>> Après cette année commune de formation et d'orientation, l'élève rejoint une terminale du CAP choisi :

CAP Commercialisation et Services en Hotel, Café et Restaurant (**CS.HCR**)

ou

CAP Cuisine.

● LE LYCEE AUGUSTIN TY DE TOUHO

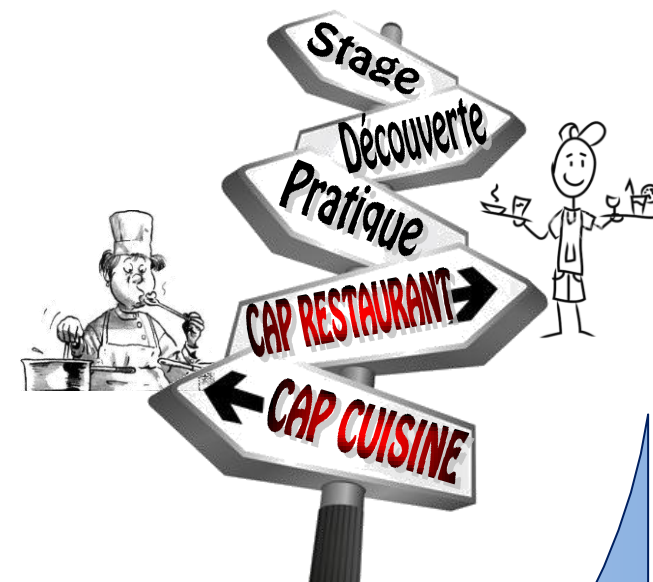


Seul lycée professionnel sur la côte Est de la Nouvelle-Calédonie notre établissement vous accueillera avec :

- Son **internat** filles et garçons
- Son **Foyer**
- Son **restaurant pédagogique**



CAP Métiers de l'Hôtellerie Restauration



Lycée Professionnel
Augustin TY de TOUHO

Route provinciale n°10 – B.P.25
98831 **TOUHO**

Site internet : <http://webtouho.ac-noumea.nc>
Mél : ce.9830460h@ac-noumea.nc

● EN QUOI CONSISTE LE PROJET ?

La **première année commune** aux deux CAP permet d'explorer les métiers de la cuisine, du service et de l'hôtellerie. Au **dernier trimestre** chaque élève se **détermine** pour le **CAP cuisine** ou le **CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant (CS.HCR)** en fonction des places disponibles.

CAP CS.HCR CAP Cuisine



1ère Année
commune

Au lycée ● ● En entreprise

Pédagogie de **projets et de modules**.
Le restaurant Ty pacifique permet une **pratique concrète** et progressive.

Deux périodes de **stage** de 3 semaines dans la **réalité des métiers**.



● L'ORGANISATION DE L'ANNEE COMMUNE ?

- Une première période de **6 semaines à la découverte** du **personnel**, des **locaux** du **matériel** et de l'**hygiène**.
- Une deuxième période de **5 semaines à découvrir les produits** et les **techniques** de base, clôturée par une formation en analyse sensorielle et une visite de producteur.
- Un **stage de 3 semaines** dans les 3 valences du champ professionnel : service en salle, cuisine, hôtellerie (entretien des chambres).
- Une troisième période de **mise en pratique progressive** au sein du **restaurant pédagogique** clôturée par un positionnement dans la valence choisie.
- Une quatrième période où l'élève évolue au sein du **restaurant d'application dans le métier** dans lequel il a été **sélectionné**.
- Un **stage de 3 semaines** dans le métier choisi.
- Une dernière période de clôture de l'année avec **bilan** de stage et **réalisation** d'une **prestation commune**.

● QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

Capacité d'accueil : 20 Places disponibles

Domaine professionnel

18 heures de cours hebdomadaires.

Organisation des prestations en H.C.R et en cuisine (culture professionnelle, sciences appliquées, gestion, prévention santé et environnement)

Accueil, commercialisation et services et production en H.C.R.

Domaine général

15 heures de cours hebdomadaires.

Français, ouverture sur le monde, histoire et géographie: 3,5h.

Enseignement moral et civique : 0,5h

Mathématiques, sciences : 3,5h

Langue vivante(1) : 2h

Arts appliqués : 2h.

Education Physique et sportive : 2,5h

Périodes de Formation en Milieu

Professionnel

Les élèves effectuent durant cette année de formation et d'orientation **6 semaines** en **entreprise** (PFMP).

