



# CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Gastronomie,  
hôtellerie et  
tourismes  
Occitanie

ARGELES SUR MER  
*Lycée Christian Bourquin*

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL  
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE



## CAP HCR (Hôtel Café Restaurant)

### Votre profil

- Envie de polyvalence
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Goût du travail en équipe et bonne résistance physique

### Accès à la formation

Il s'agit d'une formation qui pourra se préparer en 1, 2 ou 3 ans selon le niveau de base lors de l'accès à la formation. La première année CAP est accessible après une classe de 3<sup>ème</sup>.

### L'enseignement

En première année CAP :

- Enseignements professionnel
- Enseignements professionnel et français en co-intervention
- Enseignements professionnel et mathématique en co-intervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Prévention – santé - environnement
  
- Français – histoire - géographie
- Éducation morale et civique
- Mathématique – physique - chimie
- Langue vivante
- Arts appliquées et culture artistique
- Éducation physique et sportive

Période de formation en milieu professionnel de 12 à 14 semaines sur les deux années de formation.

## Poursuite d'études possible

- MC Employé barman
  - MC Sommellerie
  - Bac pro Commercialisation et services en restauration
  - BP Arts du service et commercialisation en restauration
  - BP Barman
  - BP Gouvernante
  - BP Sommelier
- Le titulaire du CAP est directement employable.

## Les + du lycée Bourquin

- Un internat de 160 places
- 5 chambres d'hôtel
- 1 salle de dégustation
- 1 espace petit déjeuner
- 3 salles informatiques spécifiques pour les apprentissages en hôtellerie.
- 4 restaurants pour distribuer la production
- 1 boutique de vente ouverte sur une clientèle extérieure

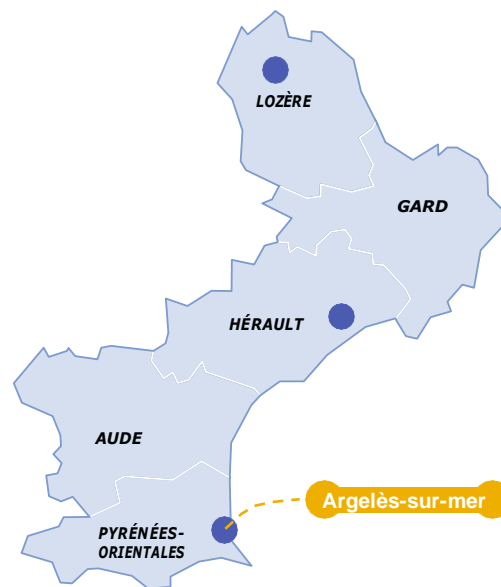
## Insertion

### En restaurant – café - brasserie :

La personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc

### En hôtellerie :

Il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.



## Établissements publics (sans frais d'inscription)

Établissements	Contacts	Portes ouvertes	Langues vivantes	Charte Erasmus+	Liens
<b>PYRÉNÉES-ORIENTALES</b>					
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms - CHRISTIAN BOURQUIN 66700 Argelès-sur-Mer	<a href="mailto:ce.0660924w@ac-montpellier.fr">ce.0660924w@ac-montpellier.fr</a>		Anglais Espagnol	✓	