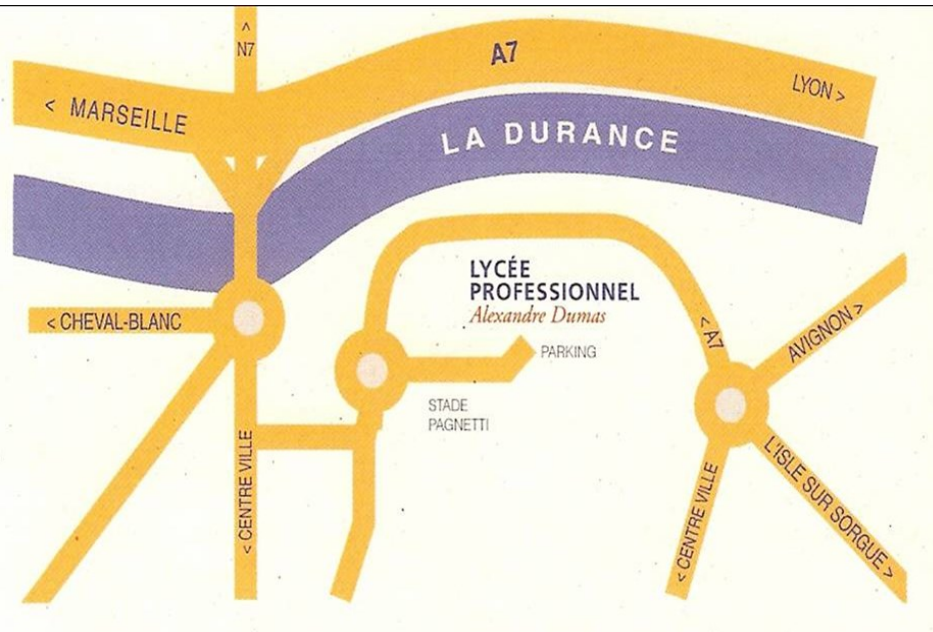


Pour vous accueillir

- ◇ Un internat filles et garçons
- ◇ La demi-pension
- ◇ Le CDI ouvert tous les jours de 8h à 18h

Le mercredi après midi l'UNSS propose des activités sportives.

Où nous trouver



CAP Hôtellerie Cuisine Restauration

SE FORMER, C'EST AVANCER



Avenue Alphonse Jauffret
84300 CAVAILLON

☎ : 04 90 06 34 50
www.lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr

CAP HÔTELERIE CUISINE RESTAURATION

LES DÉBOUCHÉS

- Femme de chambre ou valet de chambre
- Equipier ou équipière
- Employé(e) d'étage
- Aide hôtelière
- Employé(e) des services hôteliers
- Linger ou lingère

Après une première expérience, il (ou elle) pourra occuper un poste de « premier valet » ou de « première femme de chambre » avec une évolution possible vers la fonction de gouvernante ou d'autres métiers.

LES POURSUITES D'ÉTUDE

- Brevet Professionnel Gouvernante
- Mention complémentaire « Accueil réception » en contrat de qualification
- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration (CRS)

QUALITÉS ATTENDUES

- Tenue et attitude irréprochables
- Résistance physique (Dû au travail debout)
- Avoir le sens du service
- Être soigneux et avoir le goût du travail

OÙ ?

- Hôtels de chaîne ou de luxe
- Maisons de repos ou de retraite
- Résidences hôtelières
- Centre de vacances
- Centres de remise en forme ou de cure
- Hôpitaux ou cliniques
- Croisière bateaux

**Formation
en 2 ans**

ATTENTES DU MÉTIER

La remise en état et la propreté des chambres d'hôtels et autres lieux d'hébergement.

La propreté des parties communes (réceptions, salons, salles à manger, vestiaires, toilettes) et quelquefois les abords des piscines.

La gestion et l'entretien du linge (draps, éponges, uniformes...) et même l'entretien du linge clients.

Le service des petits déjeuners en salle ou en chambre (Room service).

L'accueil et aussi le bien être des clients français et étrangers.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire—Géographie
- Maths sciences
- EPS
- Anglais
- Arts appliqués

Evaluation en **CCF**
(Contrôle en Cours de Formation)

Effectif de **12** élèves par classe

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique
- Théorie : gestion commerciale/PSE (Prévention Santé et Environnement)/ sciences appliquées

+

PFMP

(Période de Formation en Milieu Professionnel)

14 semaines de formation réparties sur les 2 ans :

- ⇒ 7 semaines la 1ère année
- ⇒ 7 semaines la 2ème année

