

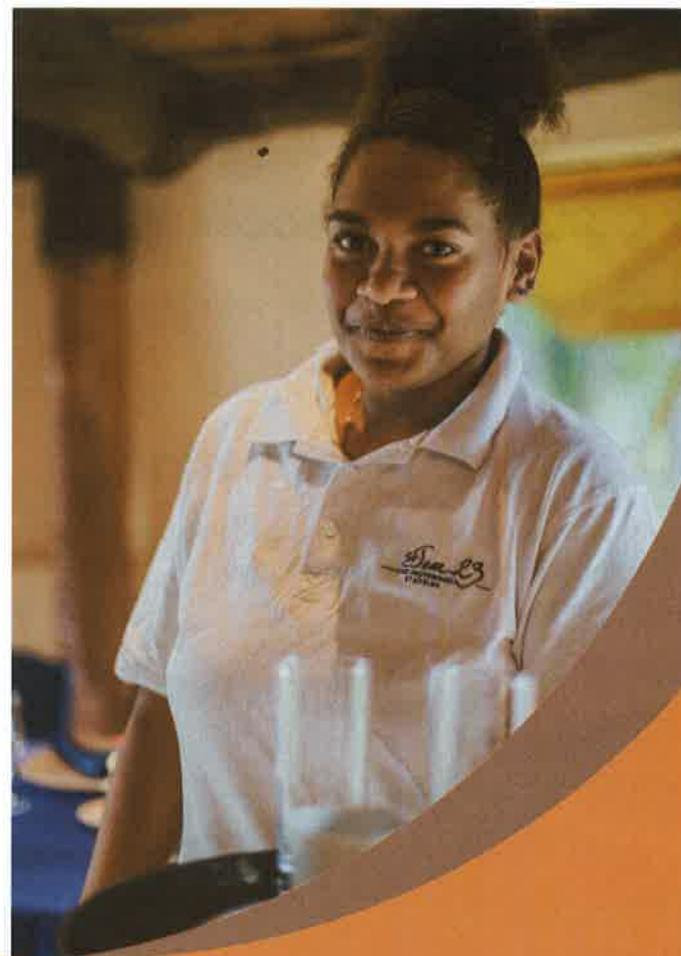
Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



Description du métier

Le/la titulaire du CAP CSHCR est un **professionnel qualifié qui contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.**

Il/elle travaille aussi bien dans les **hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.**

Il/elle réalise des **prestations de services**, accueille les clients, contribue à la vente, prend les commandes et les transmet, sert les plats et les boissons...

Ils/elles sont également formés à la gestion des stocks et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ sec.lp.jean23@ddec.nc

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou
BP 32 - 98890 Païta

📘 Lycée Professionnel et Hôtelier
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

CAP
Commercialisation
et Services en Hôtel
Café Restaurant

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"

Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers.

Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.

Contenus de la formation

- Mettre en place la salle de restaurant
- Accueillir et conseiller les clients, prendre les commandes
- Servir le client
- Maîtriser des techniques spécifiques (découpage, flambage...)
- Préparer et présenter certains mets
- Réaliser des boissons (apéritifs, cocktails, boissons chaudes)
- Réaliser des préparations culinaires pour snacking
- Entretien d'une chambre d'hôtel

Aptitudes à développer durant la formation

- Sens du contact et du commerce, courtoisie
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Goût du travail soigné
- Dynamisme et rapidité
- Bonne présentation et hygiène corporelle parfaite
- Adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique



Exemples de métiers

- Serveur / Serveuse
- Aide Barman / Aide Barmaid
- Préparateur / Préparatrice snacking
- Valet / Femme de chambre



Exemples d'entreprises

- Tous types de restaurant
- Café
- Bistrot, Brasserie
- Bar
- Hôtel, gîte



Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

Les élèves de CAP CSHCR au LPH St Jean 23 mettent en pratique leur savoir faire dans notre **restaurant d'application "La Case"**.

