

CAP C.S.H.C.R (2 ans)

(Code RNCP : 31096 – Code SIFA : 50033412)



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP **Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant** contribue au confort et au bien-être de la clientèle. Sous l'autorité d'un chef de salle, il doit :

- Contribuer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant.
- Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 2 ans

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- restaurant d'application
- plateau technique
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Services en HCR
- Technologie Services en HCR

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- Sciences appliquées
- CEEJS
- Vente, commercialisation
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre



Evaluation :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

PRÉREQUIS : au minimum niveau 3ème

Poursuite de formation :

- MC Employé barman - MC Sommellerie
- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration (possible au CFA)
- BP Barman - BP Gouvernante - BP Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de production culinaire

Débouchés :

- Employé en restaurant
- Barman
- Valet de chambre

Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :