



Mise à jour le 15/06/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP CSHCR : Commercialisation et Services en Hôtel - Café -  
Restaurant**  
*Sur 1 an*

**CERTIFIÉ PAR**  
le Ministère de l'Éducation nationale

**STATUT**  
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)  
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**  
2 jours CFA / 3 jours en entreprise

(\*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.  
(\*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.



## OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le ou la titulaire du CAP CSHCR aura acquis les compétences nécessaires pour, sous l'autorité hiérarchique :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine en 1 an
- BAC Pro. Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans
- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Serveur-euse en hôtel-café-restaurant
- Employé-e de restaurant (commis-e, chef-fe de rang)
- Maître-sse d'hôtel
- Employé-e d'hôtel

- Barman-aid

## CONTENU DE LA FORMATION

### Organisation des prestations en HCR

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte

### Accueil, services et commercialisation en HCR

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

**Formation théorique :** Gestion Appliquée - Sciences Appliquées - Prévention-santé-environnement (PSE) - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques - Éducation physique et sportive - Langue vivante : anglais - Technologie Professionnelle

### LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Tout type de restaurants (gastronomiques, traditionnels, spécialisés), hôtels et cafés.

### MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation des prestations
- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits-déjeuners)
- Assurer les prestations de type café-brasserie
- Assurer le service, le suivi et le débarrasage des prestations de restauration et de pause-séminaire
- Réassortir les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)
- Assurer le renouvellement des mises en place pendant les prestations
- Participer aux opérations de facturation et d'encaissement

\*\*\*\*\*

### PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

En 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum

- Nous contacter pour toute autre situation

### APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.  
Disponibilité pour des horaires décalés (soirée, week-end et jours fériés possible).  
Résistance à la chaleur et à une cadence soutenue. Dynamisme, bonne élocution.

### CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

### DURÉE

400 heures / an

### TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc– Mises en situation – Positionnement – Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

\*\*\*\*\*

**PRÉINSCRIPTION** [en ligne ICI](#)

**INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes** : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

