



CAP CSHCR : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

EX CAP RESTAURANT

AKTO
L'humain au cœur des services

Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

SUR
1 OU 2 ANS
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire de ce CAP 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 met en œuvre 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Sommelier en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire Barman en 1 an après le CAP
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- BAC Pro. Commercialisation et Services en Restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- ...

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Barman
- Employé de restaurant (commis, chef de rang)
- Maître d'hôtel
- Garçon de café
- Employé d'hôtel

CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

En 1 an : Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress, bonne présentation et élocution

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

CALENDRIER

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

DURÉE

450 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.



CONTENU DE FORMATION

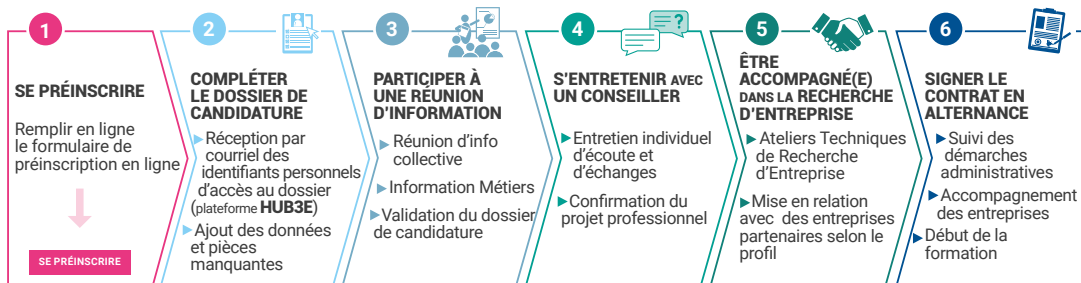
Organisation des prestations en HCR

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire,
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- 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 œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
- Culture professionnelle HCR, gestion et 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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur 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.

Lieu d'exercice de l'activité

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés, touristiques.