

CAP CSHCR

L'ART ET LA MANIÈRE DU SERVICE



Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant prépare son/sa titulaire, aux métiers de serveur(se) et hôte(esse) en restauration. Le Centre CREE, propose le CAP CSHCR alliant pratique et théorie sur 700 heures minimum en formation avec 14 semaines de stage obligatoire (Référentiel de l'Éducation Nationale).



Âge : à partir de 16 ans (contrat pro)



PRÉ-REQUIS

- **Niveau d'entrée :** À partir de la 3e
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- Avoir le sens du contact
- Être réactif(ve) et agile
- Avoir le sens de l'organisation

1 an en formation continue : 700 heures en centre, 14 semaines de stage en entreprise

Moyens pédagogiques: salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, tableaux techniques (hôtel 4 et 5 étoiles)...

Méthodes: active, interrogative, expositive



DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION



DÉBOUCHÉS MÉTIERS

- Employé(e) de restaurant et d'hôtel,
- Serveur(se) de café,
- Barman/barmaid



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Réunions d'information
- Sélection sur dossier de candidature, tests de connaissance et entretien de motivation
- Adaptation du parcours selon les acquis et les dispenses et équivalences réglementaires
- Pour toutes démarches administratives, contactez le Centre CREE,
- Entrées permanentes



MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel.



COMPÉTENCE À ACQUÉRIR

- Être capable de contribuer au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement.
- Organiser des prestations : de l'accueil, la commercialisation et les services en restauration-café-brasserie, vous participerez à la gestion des stocks, et à la mise en place pour le service.
- Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.

• Réaliserez des préparations et présenter certains mets.

Réaliser des préparations : découpage ou le flambage et à réaliser des boissons

En hôtellerie :

- Mise en place du chariot d'étage,
- Faire un lit ou une chambre,
- Assurer un room-service
- Entretien une salle de bain...



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Anticiper, préparer et organiser les prestations d'hôtel-café-restaurant

Accueillir, commercialiser et servir en hôtel-café-restaurant afin de satisfaire et de fidéliser la clientèle

Valoriser l'image de l'entreprise
Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé
Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.



MODALITÉS FINANCIÈRES

Aucun frais de scolarité pour le stagiaire en contrat pro.

Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez CREE Réunion.



Taux de Réussite 2020

92 % de réussite



ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS :

@CreeLaReunion

0262.45.97.55

0692.01.07.31



@creereunion



recrutements@creee.re



Scan & visitez
notre site internet