

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(ss)e en restauration. Le CFA CREE, propose le CAP CSHCR en alliant pratique et théorie durant 2 ans (Référentiel de l'Éducation Nationale).



PRÉ-REQUIS

Âge : de 15 à 29 ans révolus. Sans conditions d'âge pour les personnes reconnues RQTH.

- **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



DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

2 ans par voie de l'apprentissage ou 1 an selon conditions

Dossier de candidature complété.

- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Signature d'un contrat d'apprentissage.



DÉBOUCHÉS MÉTIERS

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



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Pour la validation définitive d'entrée en formation seul l'enregistrement d'un contrat d'apprentissage est nécessaire.
- Pour toutes démarches administratives, contactez le CFA.
- Entrée permanentes
- Entrée en formation à plus ou moins trois mois après la signature du contrat.



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
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 l'apprenti.

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



TAUX DE RÉUSSITE 2021

75 % 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@cree.re



Scan & visitez
notre site internet