



Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Objectifs de la formation :

Contribuer à l'accueil, au bien-être et au service d'une clientèle française et étrangère au sein d'hôtels, de restaurants ou d'entreprises où un service de restauration est proposé.

Compétences à acquérir :

Unité Professionnelle 1 :

- Organiser les prestations en HCR.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

Unité Professionnelle 2 :

- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Unités Générales :

- Bloc n°1 : Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique français
- Bloc n°2 : Mathématiques et physique-chimie
- Bloc n°3 : Education physique et sportive
- Bloc n°4 : Prévention-santé-environnement
- Bloc n°5 : Langue vivante étrangère

Débouchés métiers :

- Serveur en restauration
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Assistant manager
- Manager en restauration

Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour l'accueil et le service client

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 38424 - CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant - Niveau 3
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date enregistrement France Compétences : 21/12/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Serveur, TFP Serveur
- Passerelles : Bac Pro CSHCR / BP CSHCR / TFP Barman

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 800 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 66%
- Taux de réussite aux examens : 88%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 87%
- Taux d'insertion professionnelle : 59%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap