

CAP Commercialisation et Service en Hôtels, Cafés et Restaurants

Formation en mixité de public (statut sous statut scolaire et sous statut apprentissage)



L'exigence au service du client

Accueillir le client, être à son écoute, assurer les prestations dans tous types d'établissement de secteur de l'hôtellerie-restauration sont les atouts de ce futur professionnel. Sa polyvalence lui offrira de nombreuses perspectives.

Objectifs de la formation :

La formation CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR) assure au jeune un apprentissage méthodique et complet d'un métier de base. Sa formation lui permettra, sous l'autorité hiérarchique de :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant
- Mettre en œuvre les techniques spécifiques aux différentes activités
- Participer à des productions culinaires de base
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; dans le respect de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Prérequis :

- Sortir de 3^{ème} générale
- Sortir de 3^{ème} Prépa-Métiers
- Être en lycée général, technologique ou professionnel d'une autre filière métier

Modalités d'inscription :

- **Pour les sorties de 3^{ème} générale ou 3^{ème} prépa-métiers**, la demande se fait par l'intermédiaire d'AFFELNET, en choisissant l'option « apprentissage ». Une fois la demande faite, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement et le référent apprentissage.
- **Pour un cas différent**, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande. Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.
- **Pour intégrer l'apprentissage en deuxième année de formation**, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande. Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.
- Toutes les demandes seront étudiées et feront l'objet d'un positionnement.

Délai d'accès et périodes d'inscriptions :

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédent l'année scolaire qui démarre en septembre.

De votre demande à l'inscription définitive si accord, un délai maximal de 15 jours ouvrés.

Durée de la formation :

La formation dure deux années scolaires sur un contrat de 24 mois employeur.

COUT DE LA FORMATION :

La formation en CAP CSHCR par apprentissage est prise en charge à 100% par l'OPCO de la branche professionnelle ou l'entreprise.

Le programme avec les enseignements dispensés en nombre d'heures annuelles :

Le nombre d'heures obligatoire est de 400 heures pour l'année scolaire, nous l'avons réparti sur 2 jours par semaine et avec la totalité des vacances scolaires chez l'employeur pour les apprentis. La répartition est donc réalisée à proportion du référentiel sur les enseignements certificatifs :

- Enseignement professionnel : 434 heures
- Enseignement général : 465 heures
- Pour un total au-delà des huit cents heures réglementaires.

L'enseignement professionnel est réparti sur deux grands pôles :

- **Pole 1-Organisation des prestations en HCR :**
 - o Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
 - o Contribuer à l'organisation des prestations.
- **Pole 2-Accueil, commercialisation et service en HCR**
 - o Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation.
 - o Préparer les prestations.
 - o Réaliser les prestations et en assurer les suivis.
 - o Communiquer dans un contexte professionnel.

Méthodes mobilisées :

Les cours sont assurés sur 2 jours consécutifs sur le centre de formation avec une journée d'enseignement professionnel en plateau cuisine et une journée d'enseignement général.

Un espace numérique de travail est fourni à l'apprenti pour le suivi complet de sa scolarité. Cet espace est nommé Ecole directe, l'inscription au cycle déclenche automatiquement les codes d'accès.

Modalités d'évaluation :

L'évaluation de l'apprenti ou de l'élève se déroule en contrôle continu et avec des périodes précises de contrôle en cours de formation dans le cadre de la validation du CAP. L'ensemble des professeurs/formateurs en fin d'année

propose le dossier complet du candidat à un jury académique qui seul peut décider de l'obtention du diplôme.

L'accompagnement et le suivi en entreprise :

Le parcours scolaire de l'apprenti, en plus du suivi pédagogique est accompagné par un coordonnateur concernant l'entreprise. En plus des visites sur site de l'apprenti, un cahier de liaison est régulièrement complété et travaillé par l'apprenti, le coordonnateur et le maître de stage.

Accessibilité :

Une personne handicapée peut entrer dans nos sections en apprentissage, l'accessibilité physique est assurée sur les plateaux professionnels. Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un travailleur handicapé.

Vous pouvez également joindre un de nos référents handicap mobilisé sur l'alternance, en contactant notre référent handicap.

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au CAP, ou bien si vous pensez avoir validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités dont les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure de positionnement qui doit prendre place au début du cycle de formation. Cette procédure de positionnement doit être validée par le service des examens du ministère de l'Education Nationale. En cas de refus vous serez dans l'obligation de passer la totalité des épreuves.

Les débouchés/exemples de métiers

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous :

Tout secteur de la restauration café-brasserie hôtellerie résidence médicalisée et maison de retraite santé et bien-être village de vacances parc de loisirs restauration embarquée (terre, mer, air) hôtellerie de plein air. Il pourra exercer en tant que :

- Employé(e) de restaurant et d'hôtels
- Serveur / serveuse de cafés
- Barman / barmaid

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.