

# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CS HCR)



## Le serveur

Le serveur en hôtel, café et restaurant assure le service des repas et des boissons aux clients. Il accueille les clients, les guide dans leur choix, prend les commandes, sert les plats et les boissons, et veille à leur satisfaction tout au long du repas. Le serveur doit avoir une connaissance des menus, être capable de recommander des plats, d'assurer un service attentif et efficace, et de gérer les paiements des clients.

## Objectifs de la formation

La formation CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant permet d'acquérir les compétences suivantes :

- contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant)
- réaliser des prestations de services
- accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations
- contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons
- gérer des stocks, des approvisionnements
- respecter des règles d'hygiène et de sécurité
- en hôtellerie, mettre en place le chariot d'étage, les petits-déjeuners
- faire un lit ou une chambre, nettoyer une salle de bains

## Contenu de la formation

### Enseignements techniques et professionnels

- pratique professionnelle
- technologie
- gestion appliquée
- sciences appliquées
- chef d'œuvre

### Enseignements généraux

- prévention santé environnement
- français
- histoire géographie et éducation morale et civique
- mathématiques
- sciences physiques et chimiques
- éducation physique et sportive
- langue vivante (anglais)

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise, dont 5 semaines de congés payés



## Lieu de formation

41 ZA Galmot - CAYENNE



## Prérequis

Aucun



## Pour qui ?

### En alternance

- avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3ème
- ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus

### En formation continue

Veuillez vérifier votre éligibilité en [cliquant ici](#)



## Accès à la formation

Signature du contrat et de la convention, entrée en formation de fin août à début décembre. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement, entretien possible.



## Validation

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, diplôme de niveau 3, inscrit au RNCP\* sous le numéro [38424](#) - date d'échéance 31/08/29



## Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche

**Public en formation continue** : Sur devis, nous consulter pour toute demande de prise en charge

**100%** Taux de réussite aux examens\*\*

**84%** Taux d'insertion\*\*\* dont 41% en poursuite d'étude\*\*\*

**0%** Taux de rupture\*\*

# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CS HCR)

## Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA  
2 semaines en entreprise

## Entreprises conseillées

Restaurant (traditionnel, gastronomique)

Brasserie, bistrot

Complexe hôtelier

Nous consulter.



## Modalités pédagogiques et évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôle régulier des connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situations pratiques
- Epreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visites en entreprise par le formateur tuteur
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique



## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés (restaurant pédagogique)
- Salles de formation
- Salle informatique



## Perspectives professionnelles

- Valet de chambre
- Employé d'étage
- Serveur
- Garçon de café



## Poursuite d'études

Ce diplôme permet d'exercer directement.

Mais il est possible d'opter pour une spécialisation afin d'élargir vos perspectives de carrière en poursuivant vos études : [en savoir plus](#)



Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaire, merci de prendre contact avec notre référente handicap.



## Nous contacter

**CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat région Guyane**

**41 Zone artisanale Galmot**

**97300 CAYENNE**

**courrier@cfa-guyane.fr**

**0594 29 95 95**

**[www.cma-guyane.fr](http://www.cma-guyane.fr)**

