

## CAP CS EN HOTEL CAFE RESTAURANT

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

### Vos pré-requis :



Pour un jeune de 15 ans :

- Avoir terminé sa troisième
- Avoir ses 15 ans avant le 31 /12 de l'année de la formation
- Être âgé(e) de 16 à 29 ans



### Durée ● Apprentissage

Cursus de 2 ans

### Vos Objectifs

Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle  
Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant  
Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.

- Réaliser les prestations et en assurer le suivi.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

#### Suites de parcours d'étude

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration  
Mention Complémentaire Barman  
Mention Complémentaire Sommelier

#### Les débouchés/métiers

Serveur(se) en restaurant, Garçon de café, Valet de chambre, Employé(e) d'étage, Chef(fe) de rang, Maître(sse) d'hôtel...

#### Accessibilité aux personnes handicapées

L'adaptation des formations aux publics en situation de handicap est possible sous certaines conditions.  
Merci de contacter notre référente handicapée.

**Tarif apprentissage : Formation prise en charge par l'OPCO compétent.**

#### Rythme de l'alternance

1 semaine au CFA  
2 semaines en entreprise

#### Modalités et délais d'accès

Les inscriptions en formation se font de juillet à mars. Les entrées en formation s'effectuent en septembre. Toutefois, après positionnement, des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

#### Modalités d'évaluation

Selon le règlement d'examen, les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.

#### Domaine professionnel

Pôle 1 : « Organisation des prestations en HCR »

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Pôle 2 : « Accueil, commercialisation et services en HCR »

- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction du client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

#### Domaine général

Français et histoire-géographie ; mathématiques et sciences physiques et chimiques ; éducation physique et sportive ; langue vivante

#### Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail  
Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques.