

CAP CS EN HOTEL CAFE RESTAURANT

En apprentissage

Ou

En formation continue

RNCP NIVEAU 3

Conditions d'admissions

- **Apprentissage :**
 - ✓ Avoir au moins 15 ans au 31/12 de l'année civile où vous terminez votre année de 3^{ème}
 - ✓ Ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus.
- **Formation continue :** veuillez vérifier votre éligibilité en cliquant sur le lien suivant : [https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20\(ASS\)](https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478#:~:text=Le%20contrat%20de%20professionnalisation%20s.allocati on%20de%20solidarit%C3%A9%20sp%C3%A9cifique%20(ASS))

Objectifs

- Contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- Réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Contribue à la commercialisation des prestations ;
- Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Modalités et délais d'accès

- Signature du contrat et de la convention puis convocation à la formation.

Modalités d'évaluations

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

Poursuite de formation

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 :

. MC employé barman	. BP arts du service et commercialisation en restauration
. MC sommellerie	. BP barman
. Bac pro commercialisation et services en restauration	. BP sommelier
. BP arts de la cuisine	. BP gouvernante

Programme

Le **CAP CS en Hôtel Café Restaurant** est composé de 07 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37554>

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2024

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-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.

Rythme de l'alternance

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Tarifs

- **Apprentissage :** Gratuit pour l'apprenti (e) (prise en charge par l'OPCO compétent).
- **Formation continue :** Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).

Perspective professionnelle

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



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