CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

Mis à jour le 27 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

– CAP HCR en contrôle en cours de formation (CCF)
– Attestation pour les formations SST

Modalités d'évaluation

– CAP HCR en contrôle en cours de formation (CCF)
– Attestation pour les formations SST

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37554 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/

Objectifs professionnels

Le titulaire de ce CAP contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Enfin il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contenu

• Organisation des prestations
• Accueil, commercialisation et services
• Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
• Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
• Education physique et sportive
• Langue vivante

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie de l'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
Professionnels de la restauration

Les plus

Taux de satisfaction
93%

Réussite aux examens
95%

Insertion professionnelle
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

– Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
– Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
– Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

– Les titulaires du CAP CSHCR peuvent poursuivre leurs études en BP Arts du Service ou en Certificat de Spécialisation Sommellerie ou CS Employé Barman.
– Les diplômé(e)s peuvent exercer dans tous les secteurs de la restauration en tant que serveur.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
  57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037