

# CAP Métiers de l'hôtellerie et de la restauration (MHR) par l'alternance CAP CUISINE – CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR (hôtel, café, restaurant)

Mis à jour le 14 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé pour le secteur d'activité

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Tout public – avoir moins de 30 ans pour le contrat d'apprentissage ou être reconnu en situation de handicap Contrat de professionnalisation possible

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

Obtention du CAP cuisine ou CS HCR

En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus

## Modalités d'évaluation

Evaluations formatives et certificatives (contrôles en cours de formation) dans le respect du règlement de l'examen

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

## Objectifs professionnels

Objectifs de la formation :  
Préparer le CAP Cuisine ou le CAP commercialisation et services

Objectifs pédagogiques :  
Acquérir les compétences théoriques, technologiques et techniques du métier

## Contenu

Selon la spécialité  
CAP cuisine  
Organisation de la production en cuisine  
Préparation et distribution de la production en cuisine  
CAP CS HCR  
Organisation des prestations en HCR  
Accueil, services et commercialisation en HCR  
Tronc commun  
Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique  
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques  
Langue vivante

## Modalités pédagogiques

Formation en alternance : 2 jours en centre de formation et 3 jours en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels du Greta et enseignants du lycée St Exupéry

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, mise en pratique en TP professionnels

## Moyens pédagogiques

Cuisine et restaurant pédagogique au lycée St Exupéry, salles de cours, salle informatique, espace numérique de travail.

## Délais et modalités d'accès

De septembre 2024 à juin 2026

## Financements possibles

TARIF

# CAP Métiers de l'hôtellerie et de la restauration (MHR) par l'alternance CAP CUISINE – CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR (hôtel, café, restaurant)

12 Alternants

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : 38430  
Ministère de l'éducation nationale Validité jusqu'au 31/08/2029
- Formacode : 42752 ; 42757
- Code NSF : 221t ; 334t
- Code ROME : G1602 ; G1803

Parcours complet : 10000 € / personne

## MODALITES DE FINANCEMENT

Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions

Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

## Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

SUITE DE PARCOURS :

Poursuite d'étude possible vers un bac professionnel cuisine ou service

DÉBOUCHÉS :

Intégration dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie, des cafés et des restaurant

## Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :

referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité :

referent.mobilite@gretasudchampagne.com

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)