

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire, écrire et compte.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Posséder des capacités relationnelles.
Être mobile.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Salarié, Particulier, Demandeur d'emploi.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

685 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

CAP CS HCR.
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines.
Attestation de formation et d'acquis.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP CS HCR est qualifié pour :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage,
- Contribuer à l'organisation des prestations,
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation,
- Préparer les prestations,
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi,
- Communiquer dans un contexte professionnel.

Contenu

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques (TP) de restaurant, café-brasserie et hôtellerie
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences et gestion appliquées H.C.R
- Prévention, santé, environnement

Enseignement général :

- Mathématiques, sciences physiques chimie
- Expression Française
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Histoire-Géographie

Modalités pédagogiques

Profil des intervenants

Formateurs du GRETA CFA des Ardennes et professeurs du lycée de Bazeilles.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études cas – Travaux pratiques.
Alternance (3 séquences d'immersion en entreprise, soit 14 semaines).

Moyens pédagogiques

Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.
Salle bureautique.
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.
Centre de ressources documentaires du lycée.

Durée

685H en centre et 490H en entreprise. Cette durée peut varier en fonction du niveau d'étude et d'expérience de la personne

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit. Évaluations en milieu professionnel.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

Financements possibles

Formation accessible dans le cadre d'un CPF de transition, d'un financement Région ou d'un financement OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.
Compte personnel de formation (CPF).
CPF de transition professionnelle.
Contrat de professionnalisation.
Contrat d'apprentissage.
Programme Régional de Formation.

Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Commercialisation et services en restauration ou une Mention complémentaire Employé barman.

Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408