



# CAP CS HCR POST-BAC 1 AN

Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant

Inscription au RNCP  
38424

Diplôme Niveau 3



**Durée de la formation**  
1 an en apprentissage

**Rythme de la formation:**  
2 semaines CFA  
2 semaines en entreprise  
9 mois : de septembre à mai



**Pré-requis**  
Etre âgé de 16 à 29 ans  
Etre titulaire d'un : bac général  
ou bac pro ou techno dans un  
domaine autre que celui de  
l'hôtellerie-restauration  
En réorientation scolaire ou  
professionnelle

Formation accessible aux personnes  
en situation de handicap (PSH).  
Accompagnement de notre référent  
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités  
indispensables**  
Projet professionnel réfléchi  
Sens et goût de la relation et de  
la communication  
Résistance physique, vivacité,  
Mémoire, disponibilité  
Convivialité, écoute de la  
clientèle.  
Excellente présentation  
Excellente condition physique  
Accepter les rigueurs du travail  
en équipe  
Appliquer les normes d'hygiène  
et de sécurité

## OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.  
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP CS HCR  
Accéder rapidement à un emploi au sein d'un restaurant.*

## LE CAP CS HCR POST-BAC 1 AN

Vous êtes titulaire d'un BAC, d'une licence ou d'un master dans un domaine autre que celui de l'Hôtellerie-Restauration ? Après réflexion sur votre projet professionnel, vous avez décidé de vous réorienter et de vivre de votre passion pour l'accueil, le conseil client et la communication ? Grâce à votre niveau de bachelier, nous vous proposons d'acquérir en un an les bases techniques et professionnelles en cuisine au cours d'une formation diplômante CAP.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP CS en HCR Post Bac 1 an alterne cours au CFA et pratique professionnelle en entreprise. Il permet de :

- Acquérir les techniques de base du service en salle
- 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 et assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- de passer l'examen du CAP en fin d'année

## FORMATION

Le CAP CS en HCR POST BAC 1 an alterne 2 semaines au CFA suivie de 2 semaines en entreprise. 13 semaines de présence sont obligatoires au CFA, soit un total de 455 heures de formation dispensées par le CFA sur l'année scolaire. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine traditionnelle française.

### CONTENU

L'objectif de cette formation est de vous préparer au CAP tout en vous permettant de découvrir les activités interdépendantes au sein d'un établissement, restaurant, hôtel, brasserie, les cours sont donc axés sur les domaines professionnels correspondant.

A titre indicatif :

- 14 heures d'enseignement d'Economie et gestion hôtelière
- 17 heures d'enseignement professionnel en service en salle réparties en travaux pratiques et technologie appliquée
- 2 heures LV1 anglais : champs lexicaux et expression orale appliqués au domaine professionnel

Quel que soit votre parcours scolaire antérieur, vous avez choisi de suivre ce cursus en apprentissage en devenant salarié d'une entreprise.

Il est donc inutile de vous rappeler que tous les cours sont obligatoires et que tout manque d'assiduité sera sanctionné par un retrait sur salaire.

### EXAMEN FINAL

Déjà titulaire d'un diplôme de niveau 4, cela vous dispense de passer le groupe d'épreuves générales. Seules les épreuves du domaine professionnel sont à valider en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au CFA et en entreprise.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

### DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP CS en HCR POST-BAC 1 an permet de :

- débiter comme commis pour ensuite évoluer, à terme, vers des postes à plus fortes responsabilités (chef de rang, maître-d'hôtel), création ou reprise d'entreprises ou pourquoi pas tenter une première expérience à l'étranger.
- de vous spécialiser ensuite par une poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie-Restauration 2 ans ou en Mention Complémentaire 1 an



#### Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

**Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au CFA**



#### Évaluation

Matières générales : NON

Matières professionnelles : OUI

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve écrite, pratique et orale)
- Ponctuel : Convocation à date et heure fixes



#### Inscriptions

- Envoyer un dossier de candidature à cfabelliard@gmail.com
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

**Je m'inscris !**

