

Inscription au RNCP
38424

Diplôme Niveau 3

CAP CS en HCR 2 ans

Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant



Durée de la formation :
2 ans en apprentissage

Rythme de la formation:

2 semaines campus
2 semaines en entreprise
de septembre à juin



Pré-requis

Etre âgé de 15 à 29 ans
Après une classe de 3ème
complète

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



**Profil et qualités
indispensables**

- Sens du relationnel et de la communication
- Amabilité, sourire,
- Ecoute et discrétion
- Mémoire
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Dynamisme
- Habileté, dextérité
- Goût pour les langues étrangères
- Sens de l'esthétique
- Excellente présentation

OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un professionnel polyvalent du service et de l'accueil dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

*Se préparer aux épreuves professionnelles du
CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant.*

LE MÉTIER

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP CS HCR permet d'apprendre :

- à réaliser une mise en place de type brasserie ou restaurant
- les différents type de service
- les techniques de service comme le découpage ou le flambage à vue
- à connaître la provenance et la typicité des produits
- à gérer des stocks
- à accueillir les clients, prendre les commandes
- à préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- à réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets : entrée froide, plateau de fromage, etc
- à réaliser des boissons : apéritifs, cocktails ou boissons chaudes
- à mettre en place un chariot d'étage, d'assurer un room-service
- à faire un lit ou une chambre ou d'entretenir une salle de bain.

FORMATION

26 semaines de présence au minimum sont obligatoires au campus pendant les deux ans, soit un total de 910 heures de formation dispensées par l'établissement. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine traditionnelle française.



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 campus



Évaluation :

Matières générales
Matières professionnelles

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



Inscriptions :

- Candidater sur www.campusbelliard.fr
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

Je candidate !



CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Accueil et commercialisation - Technologie restaurant - Technologie Hébergement - Oenologie - Cru des vins - Principaux services hôteliers - Connaissance des produits - Technologie appliquée - Travaux pratiques - Sciences Appliquées - Prévention Santé et Environnement - Chef-d'oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences Anglais - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

EXAMEN FINAL

Au cours de la 2ème année de formation, l'apprenti est évalué et noté 3 fois, au campus et en entreprise, pour la pratique professionnelle et 2 fois pour l'enseignement général.

Ce sont ces notes qui sont prises en compte pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble des matières générales et des matières professionnelles
- la moyenne dans les matières professionnelles
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire. Toute absence 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 HCR 2 ans permet :

- d'acquérir une première qualification professionnelle reconnue par la profession.
- d'exercer dans les secteur suivants : restauration , café-brasserie , hôtellerie résidence médicalisée et maison de retraite , village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (mer, air...).
- d'exercer les métiers suivants : commis de salle, garçon de café, barman, valet de chambre, employé d'étage...
- la poursuite d'études est également possible en : Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (2 ans), Brevet Professionnel Arts du Service (2 ans).