

CAP CS HCR 1

→ Commercialisation & Services en Hôtel-Café-Restaurant

Publics concernés :

Élèves sortant de 3ème, de 3ème PrépaMétiers.

Des passerelles sont possibles pour des parcours individualisés de formation...

Équipements / Accès / Accessibilité :

Équipements : Salles de cours avec vidéo projection et salles techniques avec matériels spécialisés.

Accès : Ligne de bus, et gare à proximité. (+ d'infos sur notre site/rubrique contact).

Accessibilité PMR : Totale.

Profil(s) Formateur(s) :

Enseignants de l'Éducation Nationale...

Réussite & Satisfaction :

Réussite au **CAP CS HCR**

2021 = **75%**

Profil et pré-requis :

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, et le plus grand respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous aimez travailler en équipe et appréciez les contacts que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients...

Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

Vous serez préparé à occuper un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasserie et restaurant traditionnel ou gastronomique, mais aussi dans des résidences médicalisées et maison de retraite, santé et bien-être, des parcs de loisirs, des villages vacances ou en restauration embarquée (terre, mer et air). Sous l'autorité d'un responsable, **vous contribuerez à l'accueil et au bien être d'une clientèle** française et étrangère, réaliserez des prestations de services dans différents établissements de l'Hôtellerie-Restaurant.

En fonction du profil, le parcours est adapté et le diplôme préparé en 1, 2 ou 3 ans.

Contenus et durée de la Formation :

DURÉE du cycle de formation : 2 années scolaires

Enseignement Professionnel : 1045 heures (pour le cycle)

- 3 domaines professionnels : 1) *Activité hôtelière*, 2) *Café-brasserie*, 3) *Restaurant*

Travail interdisciplinaire (*matières pro. et générales*) permettant la réalisation de projets (*réceptions, organisation d'événement avec buffets*)

Enseignement Général : 467.5 heures (pour le cycle)

Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation = **192.5 heures**

Période de Formation en Milieu Professionnel : 14 semaines réparties sur les 2 années

Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

Les enseignements sont théoriques mais surtout pratiques dans le **restaurant d'application « La Fourchette et la Plume »** du lycée, ouvert au public.

- *Votre formation peut se poursuivre en BAC Pro Commercialisation/Services ou en Brevet Professionnel Arts de la Table/du Service et Commercialisation en Restaurant, Barman ou encore Sommelier, ou en Mention Complémentaire « sommellerie » ou « employé barman ».*

Contrôle en Cours de Formation.

Témoignages sur le parcours de Kevin, Adrien et Alexis sur la chaîne YOUTUBE du Groupe CREEFI.

Modalités d'inscription & Tarifs :

POUR S'ORIENTER... C'EST AFFELNET !

POUR CANDIDATER : Dossier SUR NOTRE SITE (*rubrique formations*)

Tarifs : disponibles SUR NOTRE SITE (*rubrique formation/onglet tarifs*)

