

**CAP CS HCR***Commercialisation & Services en Hôtel-Café-Restaurant***Présentation Formation**

*L'apprenant est préparé à occuper un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasserie et restaurant. Sous l'autorité hiérarchique il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère, réalise des prestations de services dans les différents secteurs hôtel, café-brasserie ou restaurant. Les enseignements sont théoriques mais surtout pratiques dans le restaurant d'application « La Fourchette et la Plume » du lycée, ouvert au public.*

**Profil 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 sortez de 3ème de collège, de 3ème Prépa Métiers, ou tout autre diplôme de niveau V, vous aimez travailler en équipe et appréciez les contacts que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients*

**Parcours professionnel**

*Le titulaire du CAP CS HCR peut occuper un poste dans tous les secteurs de la restauration (restaurant traditionnel, café-brasserie et hôtellerie) mais également 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).*

*Vous pouvez poursuivre vos études soit en préparant un BAC Professionnel Commercialisation et Services ou un Brevet Professionnel Arts de la Table, Arts du Service et Commercialisation en Restaurant, Barman ou encore Sommelier, soit en vous spécialisant grâce à une mention complémentaire « sommellerie » ou « employé barman ».*

**Contenu de la formation**

*Heures de formation sur le cycle :*

*Enseignement Professionnel : 1045 heures*

*3 domaines professionnels :*

- *Activité hôtelière*
- *Café, brasserie*
- *Restaurant*

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

*Enseignement Général : 467.5 heures*

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

*Période de Formation en Milieu Professionnel :*

*14 semaines réparties sur les deux années*

**Durée**

*2 années scolaires...*

**Profil Formateur**

*Enseignants de l'Education Nationale...*