

# CAP CS HCR

## → 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 :

Réussites au CAP CSHCR

2023 = 89%

### 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...*

### 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 professionnelles 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 BACPro 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.**

### Modalités d'inscription & Tarifs :

**POUR S'INSCRIRE :** Dossier SUR NOTRE SITE (rubrique formations)

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