

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant

Certificat d'aptitude professionnelle

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

La formation CAP CSHCR (Commercialisation en Service en Hôtel, Café, Restaurant) vise à former des professionnels qualifiés dans plusieurs domaines liés à la restauration et à l'hôtellerie. Ce diplôme permet aux étudiants d'acquérir des compétences variées, non seulement dans le service en salle mais aussi dans l'hôtellerie. Les principaux objectifs du CAP CSHCR sont la découverte des techniques d'accueil et de service en restauration et en hôtellerie, la gestion de l'hygiène et de la sécurité, la compréhension de l'organisation d'un établissement, le respect des normes de service et le développement de l'autonomie professionnelle. La formation CAP CSHCR vise à former des professionnels polyvalents, capables de travailler à la fois en salle ou au sein d'un hôtel, avec une compréhension globale du fonctionnement d'un établissement de restauration ou d'hôtellerie. Les compétences acquises permettent aux diplômés de poursuivre sur des diplômes supérieurs ou d'intégrer le monde professionnel en tant que serveur, ou tout autre poste dans l'hôtellerie-restauration.

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Programme

Enseignement professionnel

Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

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
Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
Communiquer en fonction du contexte professionnel

Enseignement général

Français et Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
Histoire géographie
Éducation morale et civique
Sciences physiques
Éducation physique et sportive
Anglais

Les plus

- Acquisition d'une expérience professionnelle concrète
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

Les conditions d'admission

Prérequis

3ème validée ou 16 ans révolus

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

➡ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ➡ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Perspectives métiers

Employé de restaurant, Serveur, Barman, Employé d'étage

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe
BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe : Baccalauréat professionnel en 2 ans

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP commercialisation et service en
hôtel-café-restaurant- MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code CPF : 239259

Code RNCP : 38424 - JO du 21/12/2023

Date et mise à jour des informations : 20/05/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr