

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL- CAFE-RESTAURANT (CSHCR)

Code RNCP : 38424 - Date du JO/BO du 15/11/2023 - Arrêté du 19/10/2023

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle «Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant» assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant, met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités. Il contribue à la commercialisation des prestations, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et les usages de l'établissement d'exercice. Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (hôtel, café-brasserie, restaurant) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- ▶ Parcours aménageable selon le cursus du candidat et en fonction des documents scolaires fournis
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

ENSEIGNEMENT GENERAL

Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie
Bloc 5 : Education physique et sportive
Bloc 6 : Prévention Santé Environnement
Bloc 7 : Langue vivante étrangère

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Sortir de troisième et avoir 15 ans ou être âgé entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) ou 3 (CAP, BEP) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Mobilité Erasmus+
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 50033413

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration,

Bac Pro Commercialisation en Restauration

Certification de spécialisation employé barman, Sommellerie,

Brevet Professionnel

Barman, Gouvernante, Sommelier...

Insertion professionnelle :

Employé de restaurant, serveur, barman, employé d'étage ...

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »

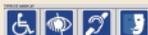
▶ Demi-Pension

▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité

Référent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com