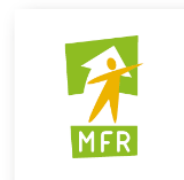


# CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant - CS HCR



Le titulaire du CAP CS HCR contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets. Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons.

En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

## PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

## PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

## OBJECTIFS

- Acquérir des compétences en vue de réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.

## CONTENU DE LA FORMATION

### **Apports technologiques et professionnels :**

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage,
- Contribuer à l'organisation des prestations,
- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation,
- Préparer les prestations,
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi,
- Communiquer dans un contexte professionnel.



### **Apports généraux en relation avec les activités professionnelles :**

- Français, Histoire-géographie – Enseignement moral et civique,
- Mathématiques et sciences,
- Langue vivante.

## METHODES MOBILISEES

---

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

## DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

---

Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

## TARIF(S)

---

Coût de formation : 6500€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

## ÉVALUATION ET QUALIFICATION :

---

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

## PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES :

---

Métiers de serveur(se), garçon de café, barman, sommelier, commis de rang, chef de rang, gouvernant(e), employé d'étage, réceptionniste.



## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

---

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – [alice.debie@mfr.asso.fr](mailto:alice.debie@mfr.asso.fr)

## RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

---

Alice ROUGÉ, Formatrice – Déléguée de site.

Tél. : 02.33.35.75.76 - Mél : [alice.debie@mfr.asso.fr](mailto:alice.debie@mfr.asso.fr)