

## C.A.P Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

### Objectif de la formation :

Le titulaire du CAP Cs HCR (Hôtel, Café-Brasserie-Restaurant) occupe un poste dans le secteur de l'hôtellerie.

Sous l'autorité hiérarchique :

- Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Il contribue à l'accueil, au bien-être d'une clientèle française et/ou étrangère et assure un room-service,...
- Il peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage ainsi qu'à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).



### La formation :

### Scolaire et/ou Apprentissage

Diplôme d'insertion professionnelle, le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. C'est un diplôme de niveau 3, qui se prépare sur 2 ans en cycle normal, avec des enseignements généraux (français, maths...), des enseignements professionnels et des périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sur 14 semaines. (Certification SST)



S'il le souhaite, l'élève peut suivre sa deuxième année de formation par la voie de **l'apprentissage dans notre établissement**. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1, 2 ou 3 ans.

### Qualités requises :

- Avoir le sens de l'accueil et de la communication,
- Être souriant et courtois, dynamique, rapide, actif
- Être soucieux de l'hygiène et de la propreté

| Matière   | 2 <sup>nd</sup> e CAP | T cap |
|---|-----------------------|-------|
| Français – Histoire/Géographie – Education civique  | 2                     | 2     |
| Mathématiques - Sciences physiques  | 1.5                   | 1.5   |
| Langue vivante  | 1.5                   | 1.5   |
| Prévention Santé et Environnement (PSE)   | 1.5                   | 1     |
| Enseignement professionnel,<br>Co-intervention mathématiques, Co-intervention Français<br>Réalisation d'un chef d'œuvre | 17.5                  | 18    |
| Arts appliqués  | 1                     | 1     |
| Education Physique et Sportive (EPS)  | 2,5                   | 2,5   |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et au choix d'orientation  | 3.5                   | 3.5   |
| Total   | 31                    | 31    |

### Et après :

| Poursuites d'études possibles  | Vie active   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mention complémentaire, employé barman</li> <li>- Mention complémentaire, sommellerie</li> <li>- Bac pro Commercialisation et services en restauration</li> <li>- Bac pro Arts du service et commercialisation en restauration</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration traditionnelle, rapide, ...</li> <li>- Dans les cafés, les brasseries</li> <li>- Dans l'hôtellerie indépendante ou chaîne hôtelière</li> </ul> |