

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 CONCERNÉ

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

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- 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.
- Formation accessible en contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

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

APTITUDE

Capacité à effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

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,
- Préparer les snacks et remises en températures,
- 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.
- Prévention, Santé et Environnement
- EPS

METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- 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



DÉLAIS D'ACCÈS, DURÉE ET DATES

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

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

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 DÉBOUCHÉS 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, veuillez contacter nos co-référentes handicap :
 - **Céline BRARD** (référente handicap pour les formations liées aux services aux personnes) : celine.brard@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76
 - **Anne-Sophie GUILLEMETTE** (référente handicap pour les formations liées à la restauration) : as.guillemette@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Anne-Sophie GUILLEMETTE, Formatrice

Marie SANSON, Directrice Adjointe

Tél. : 02.33.35.75.76 -

Mail : as.guillemette@mfr.asso.fr

marie.sanson@mfr.asso.fr

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr

Web : www.mfrtrunargentan.fr

SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z



Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

RNCP 38424



V11-MAJ 20/08/2024