

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP38424, date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2029

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de services dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable, il/elle contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère et réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant. Il/elle réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant, met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités et contribue à la commercialisation des prestations. Il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et respecte 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 durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP CSHCR sera capable de :

- Effectuer la mise en place pour le service - Gestion des stocks
- Accueillir les clients, prendre les commandes
- Préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- Assurer les tâches de mise en place et d'entretien en hôtellerie ainsi que le room service

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h

Possibilité d'effectuer la formation en 1 an – 406h selon les acquis
Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise - voir calendrier

PRÉREQUIS

Dès la sortie de 3ème - En apprentissage, formation accessible de 16 à 29 ans.

Possibilité de validation par bloc de compétences
Consulter l'ICEP pour tout autre public

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIERS VISÉS

- Commis de salle - serveur - barman
- Employé d'étage - valet de chambre
- Puis avec expérience : chef de rang, maître d'hôtel

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du CAP CSHCR peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC :
BP Arts du service et Commercialisation en Restauration ; Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration.
Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonner ses activités dans le respect des consignes du temps imparti.
- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles pour assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Enseignement Civique & Moral
- Prévention santé environnement
- Mathématiques & Sciences
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation

Épreuves ponctuelles

EP1 - Organisation des prestations en HCR - coef 4, forme : écrit, durée : 2h

EP2 - Accueil, commercialisation et services HCR - coef 13, forme : pratique et oral, durée : 5h

EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - coef 3, forme : écrit et oral, durée : 2h25

EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques - coef 2, forme : écrit, durée : 1h30

EG3 - Éducation physique et sportive - coef 1

EG4 - PSE - coef 1, forme : écrit, durée : 1h

EG5 - Langue vivante - coef 1, forme : écrit (1h) et oral (6min), durée : 1h06

Épreuve facultative -

EF1/ Langue vivante étrangère - coef 1, forme : oral, durée : 12min

EF2/ Mobilité - coef 1, forme : oral, durée : 20min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.

