



FORMATION CAP CSHCR
RNCP31096

Créé le 01/05/2021
Version 1

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

- AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre.

Durée

- Formation en 2 ans ou 1 an (pour les positionnés ayant déjà un diplôme au minimum de niveau 3) avec 400 heures/an en centre de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP CS HCR est qualifié pour :

- Contribuer au confort et au bien-être de la clientèle.
- Organiser des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services au restaurant.
- Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service.
- Accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir des plats et des boissons.
- Réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc...).
- S'occuper des prestations comme le découpage, le flambage et réaliser des boissons (apéritif, cocktail, barista).
- De mettre en place le chariot d'étage, de faire une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post 3^{ème} sur dossier et entretien avec le chef d'établissement.
- Être âgé de 15 ans au minimum.
Les jeunes de 14 ans qui auront 15 ans entre la rentrée scolaire et le 31 décembre qui suit peuvent débiter leur formation sous statut scolaire. Ils pourront signer un contrat d'apprentissage une fois qu'ils auront 15 ans

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant.
- Après un parcours de formation continue.
- En contrat d'apprentissage.
- En contrat de professionnalisation.



FORMATION CAP CSHCR

RNCP31096

Créé le 01/05/2021
Version 1

Débouchés

Accès direct à l'emploi : Le CAP CS HCR est destiné à exercer les fonctions de serveur, garçon de café, d'employé d'étage, etc...

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

Poursuite d'études

- Bac Pro CSR en 2 ans (entrée directe en 1^{ère}).
- Mention complémentaire Employé Barman.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, restaurant pédagogique et d'application, salle d'hébergement, salle barman.

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF.

Contenu de la formation

- Travaux pratiques
- Technologie
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques/Sciences
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention, santé, environnement
- Langue vivante (Anglais)
- Education physique et sportive
- Chef d'œuvre
- Co-intervention



FORMATION CAP CSHCR
RNCP31096

Crée le 01/05/2021
Version 1

Compétences

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES
C1. REALISER	Mettre en place, les locaux, matériels et produits
	Doser en utilisant une verrerie adaptée
	Maîtriser la confection des cocktails
	Servir et assurer le suivi du service
	Enregistrer, facturer, encaisser une commande
C2. COMMUNIQUER	Accueillir le client
	Utiliser les supports de vente
	Conseiller et orienter le choix du client
	S'informer pour mieux informer le client
	Participer à l'animation du point de vente
C3. CONTRÔLER/GERER	Réceptionner les approvisionnements
	Contrôler les stocks
	Vérifier l'état de marche du matériel
	Elaborer et utiliser une fiche technique
	Effectuer des opérations de caisse



FORMATION CAP CSHCR
RNCP31096

Crée le 01/05/2021
Version 1

Règlement d'examen

CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant »		Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (Etablissements publics)			Autres candidats	
		Epreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée
UNITES PROFESSIONNELLES						
EP1 Organisation des prestations en HCR	UP1	4	CCF (1)	Ponctuel écrit	2 h	
EP2 Accueil, commercialisation et services en HCR	UP2	14 (2)	CCF	Ponctuel pratique et oral	6 h (3)	
UNITES GENERALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15	
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2 h	
EG3 Education physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle		
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF	Ponctuel oral	20 min	
Epreuve facultative de langue	UF		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min



FORMATION CAP CSHCR
RNCP31096

Crée le 01/05/2021
Version 1

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">• Face à face• Présentiel• Distanciel	Selon situations nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Contact-informations apprentissage	Contact référente handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,• Pas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite 2022 :• Nombre d'alternants :• Insertion professionnelle :		<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation :• Rupture de contrat :• Taux de satisfaction :
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p style="text-align: center;">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></p> <p><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		