

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL- CAFE-RESTAURANT (CSHCR)

Code RNCP : 37554 - Date enregistrement : 09/03/2017

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR) occupe un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasseries, restaurants. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant, contribue à la commercialisation des prestations, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité, contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (hôtel, café-brasserie, restaurant) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- ▶ Parcours aménageable selon le cursus du candidat et en fonction des documents scolaires fournis
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

ENSEIGNEMENT GENERAL

Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie

Bloc 5 : Education physique et sportive

Bloc 6 : Prévention Santé Environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Sortir de troisième et avoir 15 ans ou être âgé entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) ou 3 (CAP, BEP) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Mobilité Erasmus+
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 50033412

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Brevet Professionnel Art du Service
et Commercialisation
en Restauration,
Bac Pro Commercialisation
en Restauration
Mention Complémentaire (futur CS)
Employé, Barman, Sommellerie,
Brevet Professionnel
Barman, Gouvernante, Sommelier...

Insertion professionnelle :

Employé de restaurant, serveur,
barman, employé d'étage ...

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com