

CAP C.S.H.C.R



Commercialisation et services
en hôtel-café-restaurant

ensemble
SAINT-LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



Le / la diplômé(e) contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement. Il / elle pourra travailler dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales missions portent sur l'organisation des prestations, d'accueil et de commercialisation.

En restauration-café-brasserie il / elle pourra gérer les stocks, la mise en place pour le service, accueillir la clientèle, prendre des commandes, préparer ainsi que de servir. Il / elle sera entre autres capable de réaliser des préparations et de se charger de certains mets ; entrée froide, plateau de fromage, etc. et pourrait même être amené(e) à effectuer des découpages, flambages, réalisations de boissons comme des apéritifs, cocktails ou boissons chaudes.

DURÉE DE LA FORMATION

De septembre à juin
440 heures la 1^{ère} année et 465 heures la 2^{ème} année.

PUBLIC

La formation s'adresse à toute personne répondant aux prérequis et souhaitant acquérir des compétences professionnelles dans le domaine du service en Hôtel-Café-Restaurant.

PRÉREQUIS

Âge minimum de 16 ans, ou de 15 ans sortie de 3^{ème}
Âge maximum : 30 ans, ou avoir une reconnaissance RQTH
Avoir une promesse d'embauche auprès d'une entreprise.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable), et entretien.
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature.

EFFECTIFS

Minimum 12 apprenants - Maximum 24 apprenants.

ACCESSIBILITÉ

Accès pour les personnes à mobilité réduite et mise en place des moyens de la prestation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel.

VALIDATION

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation Nationale.
Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider tout ou partie de la certification visée.

SUITE DE PARCOURS

Mention Complémentaire Employé barman
Mention Complémentaire Sommellerie
Baccalauréat professionnel Commercialisation et service en restauration
Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration

DÉBOUCHÉS

Barman / Barmaid
Serveur / Serveuse :
Serveur / Serveuse en café brasserie
Serveur / Serveuse en restaurant
Serveur / Serveuse d'étage

VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaires,
Existence d'un point écoute,
Passage de l'Attestation Sécurité Routière à la demande,
93,79% des entreprises partenaires* ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage, ordinateurs, imprimantes, scanners, connexion internet, matériel de service en HCR, salles banalisées, salle de technologie expérimentale, restaurant d'application.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Pôle 1 : Organisation des prestations en Hôtel - Café - Restaurant

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
 - Préparer les prestations
 - Réaliser les prestations et en assurer le suivi
 - Communiquer dans un contexte professionnel
- EG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
EG3 : Education Physique et Sportive
EG4 : Langue Vivante - Option Anglais

90% DES APPRENANTS SATISFAITS*

81,82% DE RÉUSSITE AUX EXAMENS*

55,56% POURSUITE D'ÉTUDES*

29,41% INTERRUPTION EN COURS DE FORMATION*

50% INSERTION PROFESSIONNELLE À 6 MOIS*

* Source : issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action 2019/2020



UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ensemble
SAINT-LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

L'U.F.A propose des formations diplômantes en partenariat avec des entreprises qui concourent à la montée en compétence des apprenants en offrant à la fois un parcours théorique et une expérience professionnelle valorisante.

CAP

- Cuisine
- Production et Service en Restaurations
- Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

BACS PROFESSIONNELS

- Cuisine
- Commercialisation et Services en Restauration

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- Employé(e) traiteur
- Employé(e) barman



TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +3



FACEBOOK



SITE



INSTA



ensemble
SAINT-LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

