



CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CS-HCR)

Objectif de la formation :


Le titulaire du CAP CS-HCR occupe un poste dans le secteur de l'hôtellerie - restauration. Sous l'autorité hiérarchique :

- Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Il contribue à l'accueil, au bien-être d'une clientèle française et/ou étrangère.
- Il peut être amené à réaliser des préparations (plateau de fromages, découpage et flambage en salle de restaurant, sandwiches...) ainsi qu'à assurer le service des boissons (boissons apéritives, cocktails, boissons chaudes et froides, boissons digestives).



La formation :

Diplôme d'insertion professionnel, le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. C'est un diplôme de niveau 3, qui se prépare sur 2 ans en cycle normal, avec des enseignements généraux (français, maths...), des enseignements professionnels et des périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sur 14 semaines. Une formation S.S.T (Sauveteur Secouriste du Travail) est dispensée au cours de ces 2 ans.

Qualités requises :	Matière	2 nd e CAP	1 ^{er} e CAP
	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir le sens de l'accueil. • Être souriant et courtois. • Être dynamique, actif. • Être vigilant sur l'hygiène. 	Français – Histoire Géographie – Education civique	2
Mathématiques – Sciences physiques		1,5	1,5
Langue vivante		1,5	1,5
Prévention Sécurité et Environnement (PSE)		1,5	1
Enseignement professionnel Co-intervention en mathématiques et français Réalisation d'un chef d'œuvre		17,5	18
Arts appliqués		1	1
Education Physique et Sportive		2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et au choix d'orientation.		3,5	3,5
Total		31	31

Et après :

Poursuites d'études possibles	Vie active
<ul style="list-style-type: none"> - Mention complémentaire, employé barman - Mention complémentaire, sommellerie - Bac pro Commercialisation et services en restauration - Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration - Brevet Professionnel Barman, Gouvernante, Sommellerie 	<ul style="list-style-type: none"> - Restauration traditionnelle, rapide, ... - Dans les cafés, les brasseries - Dans l'hôtellerie indépendante ou chaîne hôtelière