

# CAP CS HCR

Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Centre de Formation d'Apprentis  
Saint Aubin d'Aubigné

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CS HCR - RNCP 38424**  
CERTIFICAT DÉLIVRÉ PAR LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE - J015/11/2023

## OBJECTIFS

Le titulaire du Cap Commercialisation et services en HCR exerce un poste dans les secteurs de la restauration, café brasserie et hôtellerie.

- Contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère,
- Réalise des prestations de services et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Contribue à la commercialisation des prestations,
- Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité,
- Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel - Horaires hebdomadaires (sous réserve)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Enseignement Technologique et Professionnel (sous réserve)		
Travaux Pratiques	8	8
Technologie hôtel et restauration BAR Brasserie	4,5	4,5
Sciences Appliquées Hygiène, alimentation...	4,5	3
Gestion Appliquée	2	3,5
Prévention Santé Environnement (PSE)	2	2
Enseignement Général - Horaires hebdomadaires (sous réserve)		
Mathématiques, Sciences Physiques	4	4
Français - Histoire - Géographie - EMC	4	4
Anglais	2	2
EPS	2	2
Suivi, accompagnement individualisé	2	2
Total par semaine en centre	35	35

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Chaque période d'Alternance fait l'objet d'un accompagnement individualisé et d'un bilan régulier et permanent entre l'entreprise, le CFA et la famille.
- Une pédagogie de l'alternance qui s'appuie sur le vécu en entreprise considéré comme temps réel de formation.
- Une volonté de développer l'autonomie et de former de futurs citoyens responsables
- Le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail est intégré dans la formation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Vous êtes évalué tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression. En fin de formation vous passez des épreuves orales, écrites et pratiques afin de valider votre diplôme

## MOYENS TECHNIQUES

- Salle de cours, salle informatique
- Restaurant d'application, cuisine pédagogique, chambre pédagogique...

## ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Formation accessible après positionnement. La MFR met en place des accompagnements spécifiques.

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout public souhaitant évoluer dans le métier du service de restaurant Avec ou sans diplôme Vous sortez d'une classe de 3ème (générale, technologique, MFR...).

## PRÉ-REQUIS

Vous êtes âgé de 16 ans. (15 ans sous conditions en apprentissage) Votre entretien de motivation est satisfaisant

## STATUT DE LA FORMATION

Contrat d'Apprentissage

A partir de 27 % du Smic

Contrat de professionnalisation

A partir de 55 % du Smic

## DURÉE DE LA FORMATION EN

## ALTERNANCE - MODALITÉS

## D'ORGANISATION

Durée de la formation : 2 années

Durée en centre (présentiel): 840 heures

(Hors cas particulier)

Centre de formation/entreprise 12 semaines en CFA par année de formation (1 année pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur)

## TARIFS

Apprentissage : formation gratuite et rémunérée. Possibilité d'hébergement et restauration pendant la formation



**CFA MFR SAINT-AUBIN-D'AUBIGNE**  
4 Allée du Clos Sireuil  
35250 Saint-Aubin-d'Aubigné



02 99 55 20 81



[www.mfr-staubin.fr](http://www.mfr-staubin.fr)



[mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr](mailto:mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr)

VI.20260120

