

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 MINISTÈRE 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 TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL

Travaux Pratiques (TP)
Technologie restauration, bar, brasserie
Sciences appliquées, hygiène, alimentation...
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Mathématiques, Sciences
Physiques
Français – Histoire –
Géographie – EMC
Anglais
EPS

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 certificat de Sauveteur Secouriste du Travail est intégré dans la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression. En fin de formation vous passerez 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...

ACCESSIBILITE

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

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant évoluer dans les métiers du service en restauration.
Accessible aux jeunes sortant d'une classe de 3^e.

PRÉ-REQUIS

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

CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription de janvier à septembre

L'entretien de motivation est satisfaisant et vous signez un contrat auprès d'une structure d'accueil.

Formation de septembre à juin (possibilité d'intégration tardive après positionnement).

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 - 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 an pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur)

TARIFS

Les frais de formation peuvent être pris en charge par l'OPCO de la structure d'accueil.

Frais d'hébergement et repas

Option Internat : 672 € par an.

Option Demi-pension : 330 €/an.



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



mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr



V1 20261008