



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (CS HCR)

Diplôme de Niveau 3
Formation gratuite et rémunérée en 2 ans ou 1 an
RNCP 37554

Prérequis

Entrée en 1^{ère} année (CAP en 2 ans) :

L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus). Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3^e.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du CAP CS HCR est qualifié pour :

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

Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 2 semaines de formation en entreprise et 1 semaine de formation à l'école.
- Les apprenants sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :
formateur référent, éducateur référent.
- Étude encadrée, cours de FLE (Français Langue Étrangère).
 - Classe à effectif médian de 6.
 - Volume horaire total : 925 heures (pour une formation en 2 ans).

Contenu de la formation :

- **Enseignement général** : français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques - sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement.
- **Enseignement professionnel** : technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

Blocs de compétences

- Bloc 1 - Organisation des prestations en HCR
- Bloc 2 - Accueil, services et commercialisation en HCR
- Bloc 3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Bloc 4 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Bloc 5 - Éducation physique et sportive
- Bloc 6 - Langue vivante
- Bloc 7 - UF Langue vivante

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.

Débouchés professionnels

Le CAP CS HCR est destiné à exercer les fonctions de serveur de serveur, garçon de café, d'employé d'étage, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le/la titulaire de CAP Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4.

Le CAP CS HCR conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- Bac Pro CSR (Commercialisation et Services en Restauration) - Poursuite d'études à l'EHST.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :
<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Mise à jour : Janvier 2025