



RNCP37554

NIVEAU 3


 PRÉSENTIEL

## CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

Le ou la titulaire du CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant (HCR) contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques au métier. Il contribue à la commercialisation des prestations et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

### Objectifs et compétences visés

- ▶ Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- ▶ Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- ▶ Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- ▶ Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité
- ▶ Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- ▶ Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

### Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Anglais	2
EPS	2
Sciences appliquées	2
Sciences physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle	3
Atelier expérimental	2
Connaissance entreprise	1,5
Chef-d'œuvre	1
Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel	1
Accompagnement personnalisé	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
  - 15 ans fin de collège
  - 16 à 30 ans sans condition
- ▶ Formation adultes : nous contacter

### DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

### DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur [www.cfa.fr](http://www.cfa.fr)



## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► 1 cuisine équipée visible depuis le restaurant d'application, 1 bar pédagogique et 1 office.

► 1 restaurant d'application qui accueille une trentaine de clients pour déjeuner 2 à 3 fois par semaine.

## LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS  
155 route de Briennon 42300 MABLY  
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr  
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

## Contacts Pôle Restauration

**Véronique GEORGES**  
Responsable Pôle Alimentation  
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

**Séverine DESAUTEL**  
Secrétariat Pôle Alimentation  
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

## Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation.

Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

## Débouchés

Le ou la titulaire du CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant (HCR) peut exercer comme :

- Commis de restaurant,
- Chef de rang,
- Garçon de café,
- Employé de restaurant,
- Employé d'hôtel
- Gérant ou propriétaire d'un hôtel, café et/ou restaurant

## Poursuite d'études

Ce CAP service et commercialisation HCR débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur un autre CAP, un BP ou une Mention Complémentaire.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

