

CAP CSHCR - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT

En apprentissage – 2^{ème} année – BONNEVILLE

OBJECTIFS

Obtention du **CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant**

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
Accueil, commercialisation et services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- 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

CONTENUS

- **Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

- **Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

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

Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi

Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession

- **Matières générales**

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

Avoir validé une première année de CAP du même domaine

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours
Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **4 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)
- [RNCP : 37554](#)
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage (cf. référentiels dédiés)

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles

Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dépenses d'examen

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

DATES PRÉVISIONNELLES

Du 02/09/2024 au 30/06/2025



CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée François Bise – BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE - DDFPT – 04 50 97 22 59
ce.0740014N@ac-grenoble.fr



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

Bac pro commercialisation et services en restauration
BP arts du service et commercialisation en restauration
BP barman

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Barman
Employé de restaurant
Garçon de café

→ Plus d'informations

[CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant- Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens** = **94 %**
- Taux de satisfaction* = **85.1 %**
- Taux d'insertion professionnelle* = **56%**

Source 2023

*Taux calculés sur l'ensemble des formations en apprentissage du GSHS

**Taux calculés par filière

FICHE APPRENTISSAGE 2024 - 2025

LYCÉE HÔTELIER
François Bise

BONNEVILLE

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES — SALLANCHES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIEUNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr

greta-savoiehautesavoie.fr

