

Lieux de formation : 2 SITES

**ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT**
guyancourt4@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en
Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-
Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Modalités techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 laboratoire de chocolaterie

CAMPUS TRAJECTOIRE
Chemin de l'Orme Rond
78356 JOUY EN JOSAS
campus@cfatrajectoire.fr
Gare de Jouy en Josas : Ligne C
Bus 32 Chaville Rive Droite.
Vélizy Villacoublay - Gare de
Jouy en Josas. Bus 264.



Modalités techniques :

- 1 CDI, 1 self d'application
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application.

Contacts pour une formation
CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler
Sur notre site
internet



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES HCR 2 ANS/1 AN NIVEAU 3

RNCP 5226. Code diplôme 500221415. Durée : 12 mois/24 mois, 490 heures de formation par an.
Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite 94,6 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 77 %. Taux de satisfaction 88 %. Délais d'accès : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap.



Objectifs : Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant). Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise. Le titulaire du CAP CSHR est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivants : de la restauration, hôtellerie, résidence médicalisée, maison de retraite, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air. Poursuite d'étude : Bac pro commercialisation et services en restauration, MC employé barman, Mc sommellerie, BP. Modalités pédagogiques : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. Insertion professionnelle : Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité. Conditions de travail : L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés. Le titulaire du CAP peut être amené à travailler le weekend, les jours fériés. Alternance : 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA ou 1 semaine CFA/1 semaine. Prérequis : Aucun pour le CAP 2 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le CAP 1 an (avoir déjà validé un autre CAP ou BAC). Pas de limite d'âge en contrat pro ou si RQTH. Qualités : Rigueur, précision, amabilité. Programme de la formation :

Compétences : Pôle 1 Organisation des Prestations HCR	Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks. Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage. Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation. Participer aux opérations d'inventaire. Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres).
Pôle 2 Accueil, commercialisation et services en HCR	Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé. Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise. Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter. Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles. Prendre les commandes et les transmettre. Faire une chambre à blanc, recouche. Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers. S'assurer du bon fonctionnement des équipements. Compter, trier, ranger le linge. Effectuer la mise en place : des locaux de préparation des espaces destinés aux différents types de clientèle, d'une salle de réunion/conférence, des matériels. Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.). Réaliser les préparations (découpages, flambages). Assurer les prestations d'hôtellerie (room service, petits déjeuners). Préparer ou remettre en température les plats de type brasserie. Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits déjeuners, déjeuners, dîners, pause-séminaire. Mettre en oeuvre les techniques de préparation et de service devant le client. Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons. Réapprovisionner (office, cave du jour, meubles réfrigérés, chariots, etc.).

Modules de formation (Horaires par semaine)

Travaux pratiques restaurant	10 H	Sciences appliquées / PSE + SST (Module 12 H)	2 H
Réalisation d'un chef d'œuvre	2 H	Gestion	2 H
Technologie restaurant	2 H	Anglais	2 H
Arts appliqués	2 H	Mathématiques et sciences	2 H
EPS	3 H	Français, histoire-géographie	3 H

Certifications (Pour le CAP 1 an uniquement EP1/EP2/EG4)

EP1 Organisation des prestations en HCR CCF.
EP 2 Accueil, commercialisation et services en HCR CCF.
EG1 - Français et histoire- géographie CCF.
EG2 - Mathématiques -sciences physiques CCF.
EG3 - Éducation physique et sportive CCF.
EG4 - Langue vivante (Anglais) CCF.
EXAMEN EN CCF

Certification partielle : Non Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.