

CAP CSHCR

Commercialisation et Services en Hôtel/Café/Restaurant

Métiers/missions

- Servir
- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Commercialiser les prestations
- Respecter l'environnement et les procédures d'hygiène et de sécurité
- Assurer le bon fonctionnement de l'entreprise
- Occuper les postes d'agent polyvalent, commis de salle et/ou chef de rang

Aptitudes Professionnelles préconisées

- Sens du contact et du relationnel (communication diplomatique et bienveillante)
- Capacités d'écoute et de mémoire
- Prédilections au travail en équipe
- Présentation soignée et adaptée à l'image du poste et de l'établissement
- Anticipation, organisation, rigueur et sens du détail
- Résistance physique, dextérité, rapidité et efficacité

Programme

- Enseignement général
- Technologie professionnelle et hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration
- Connaissance de l'entreprise (vie sociale et professionnelle, économie et management)
- Travaux pratiques d'accueil, commercialisation et service

Entreprises

- Restaurants traditionnels et/ou thématiques
- Brasseries
- Restauration collective
- Résidences médicalisées et maisons de retraite
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (campings, parcs de loisirs...)
- Restaurations embarquées (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire du DNB, du CFG ou d'un niveau 3^e
- Sur consultation du dossier
- Entretien

Les examens

- Diplôme EN de niveau 3
- Épreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

Alternance :

contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation)

- **Durée :** 905 heures de formation sur 2 ans (Aménagement du parcours possible en fonction du profil)
- **En centre de formation :** 1 à 2 jours par semaine
- **En entreprise :** le reste de la semaine
- **Nombre de participants :** minimum 8 et maximum 16

Pédagogie

- Théorique, pratique, général en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble BAUDIMONT - École Hôtelière

Poursuite des études à Baudimont

- MC Barman
- MC Organisateur de réception
- Bac Pro CSHCR
- BP Arts du Service

Les études supérieures

- MC Barman
- MC Organisateur de réception
- MC Sommellerie
- Bac Pro CSHCR
- BP Gouvernante
- Sommellerie
- Bac Pro Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Arts du Service
- CAP Cuisine

