

# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 7 décembre 2022

## Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire, écrire et compte.  
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.  
Posséder des capacités relationnelles.  
Être mobile.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Salarié, Particulier, Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

685 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

CAP CS HCR.  
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines.  
Attestation de formation et d'acquis.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## Objectifs professionnels

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.

## Contenu

### Domaine professionnel :

- Travaux pratiques (TP) de restaurant, café-brasserie et hôtellerie
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences et gestion appliquées H.C.R
- Prévention, santé, environnement

### Enseignement général :

- Mathématiques, sciences physiques chimie
- Expression Française
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Histoire-Géographie

## Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

Formateurs du GRETA CFA des Ardennes et professeurs du lycée de Bazeilles.

### Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques – Cours en groupe – Exposés, débats, études cas – Travaux pratiques.  
Alternance (3 séquences d'immersion en entreprise, soit 14 semaines).

### Moyens pédagogiques

Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.  
Salle bureautique.  
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.  
Centre de ressources documentaires du lycée.

### Durée

685H en centre et 490H en entreprise. Cette durée peut varier en fonction du niveau d'étude et d'expérience de la personne

# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit. Évaluations en milieu professionnel.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

## Financements possibles

Formation accessible dans le cadre d'un CPF de transition, d'un financement Région ou d'un financement OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.  
Compte personnel de formation (CPF).  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.  
Programme Régional de Formation.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Commercialisation et services en restauration ou une Mention complémentaire Employé barman.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408