



LYCEE PROFESSIONNEL POUILLART DES PLACES

CAP commercialisation et service en hôtel-café-restaurant

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services

Prérequis

- Niveau d'entrée : après une classe de 3e
- Âge : de 16 ans à 29 ans
- Possibilité d'intégrer la formation si le jeune a 15 ans avant fin décembre de l'année en cours.

Modalités d'accès

- Vous pouvez vous pré-inscrire en remplissant ce formulaire : [Pré-inscriptions](https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/) (disponible sur le site web : <https://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org/>)
- Ou nous contacter directement : poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org / 01 58 42 75 92
- L'entrée en formation se fait sur dossier et après un entretien de pré-admission : un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours après l'entretien d'admission

Délais d'accès

- Inscriptions ouvertes tout au long de l'année

Objectifs

Le titulaire du CAP CSCHCR 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

Méthodes mobilisées

- Des effectifs de 15 jeunes maximum permettant un suivi individualisé de l'élève.
- Un plateau technique dédié : un restaurant d'application avec mise en situation réelle
- Un accompagnement personnalisé mis en place pour chaque jeune dans le domaine professionnel, comme en enseignement général.
- Formation en présentiel

Modalités d'évaluations

- Pas d'examen final en fin d'année de terminal mais uniquement par contrôle continu tout au long de la formation
- Ce diplôme est reconnu par l'État et dispensé par des formateurs professionnels du secteur concerné
- Pas de validation par blocs de compétence

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Le titulaire d'un CAP CSHSR peut exercer immédiatement après le diplôme dans:

- Une brigade de restaurant traditionnel ou gastronomique;
- En café brasserie;
- En hôtel (restauration).

A terme il est susceptible de prendre des responsabilités de chef de rang ou maître d'hôtel, voire de créer ou reprendre une entreprise. En somme, ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études afin de se spécialiser et de se perfectionner en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

Poursuites de formations possibles :

- Mention Complémentaire Barman
- Mention Complémentaire Sommelier
- Brevet Professionnel Sommelier
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- Brevet Professionnel Gouvernante

Pas d'équivalence pour ce diplôme.

Passerelle :

- Bac pro commercialisation et service en restauration (en 2 ans)

L'établissement aide le jeune dans son orientation et dans la réalisation de son dossier pour la poursuite de ses études

Durée

- CAP en 2 ans, possibilité d'aménagement de la durée de 1 an à 3 ans. [Contactez-nous](#)
- Rythme de la formation : alternance 1 semaine à l'école et 1 semaine en entreprise

Tarifs

- Formation rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)
- Financement par les OPCO via le coût contrat
- Financement des frais annexes (1ère équipement, hébergement, transport) par les OPCO

Frais annexes

- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)
- Financement des frais annexes (1ère équipement, hébergement, transport) par les OPCO

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

- Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap : Mme Ossipoff : **par mail** : tatiana.ossipoff@apprentis-auteuil.org ou **par téléphone** : 06-68-71-74-07
- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par le référent handicap

Résultats de la session de formation

Session Juin 2020 : 100 % de réussite sur 4 jeunes présents à l'examen.

Des indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Cours de Français langue étrangère pour les apprenants allophones
- Partenariat avec les entreprises du secteur

Contacts :

- poullart.secretaire@apprentis-auteuil.org
- 01 58 42 75 92