



Durée :

24 mois.

Planning/Alternance :

1 journée/semaine au centre ICF et le reste du temps en entreprise.

Prérequis :

Sans

Méthodes mobilisées :

Formation en présentiel, méthode active et participative, accompagnement.

Modalités et délai d'accès :

Dossier scolaire–CV + Lettre de motivation.

Tests – entretien avec le responsable pédagogique.

A réception du dossier ou cv, entretien organisé sous 2 jours ; décision de la préadmission sous 2 jours après entretien.

Les inscriptions sont ouvertes de 1^{er} mars 2025 au 31 Août 2025.

Les dates de formation sont du 2 septembre 2025 au 30 juin 2027.

Admission après signature du contrat d'alternance dans la limite de 15 places disponibles.

ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Débouchés – métiers visés :

Le ou la titulaire de ce CAP est amené à exercer un emploi dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie, restaurant et hôtellerie. Ils/elles commencent comme valet/femme de chambre, employé/e d'étage, serveur/serveuse...

Poursuite d'études :

MC (futur CS) employé barman, Bac pro commercialisation et services en restauration, BP arts du service et commercialisation en restauration, BP barman, BP gouvernante, BP sommelier, MC (futur CS) sommellerie .

Conditions tarifaires :

Formation prise en charge et rémunérée en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.

Possibilités d'autofinancement, nous contacter

Informations complémentaires :

contact@icf-atlantique-nantes.com

02-28-25-45-68

CAP CSHCR RNCP 38424

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Objectifs :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant
- Réaliser des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Respecter les usages de l'établissement d'exercice

Contenu pédagogique :

Technologie Professionnelle

Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant :

Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage : réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.

Contribution à l'organisation des prestations : collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités.

Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant :

Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients.

Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable.

Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable.

Communication dans un contexte professionnel.

Chef d'œuvre.

Enseignement Général :

Français – Histoire/Géographie/EMC – Sciences – Education physique et sportive – Anglais - Prévention-Santé-Environnement.

Modalités d'évaluation (examen ponctuel) :

EP1 : Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant (Ecrit : 2H – coef 4)

EP2 : Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (Pratique+oral : 5H – coef 13)

G1 : Français / Histoire-géographie / EMC (Oral+écrit : 2H25 – coef 3)

G2 : Sciences (Ecrit : 1H30 – coef 2)

G3 : EPS (2H – coef 1)

G4 : PSE (Ecrit : 1H – coef 1)

G5 : Anglais (oral+écrit: 1H06 – coef 1)



Mise à jour : Février 2025