



> CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT (CSHCR)

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

- Employé de restaurant
- serveur

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



> CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT (CSHCR)



TARIFS : 7 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP CSHCR sera capable de :

Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère

Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant, met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Contribuer à la commercialisation des prestations et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.



1, rue Auguste Colonna
42100 Saint-Étienne

La force de l'alternance

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel** / **Module Arts Sport et Prévention** / **Module Langues et Citoyenneté** / **Module Scientifique**.

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Pratique – organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation et services en HCR

Domaine général

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- EPS

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après ...

- **BP Art du Service et de la Commercialisation en Restaurant**
- **CAP Cuisine**