

## CAP Commercialisation service en café-hôtel-restaurant (en alternance)

<p><b>Le métier</b></p> <p>Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.</p> <p>En restauration-café-brasserie, il participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Il est chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).</p> <p>En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.</p>	<p><b>Programme</b></p> <p>Domaine professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologie cuisine ou restaurant, café, hôtel</li> <li>- Gestion appliquée</li> <li>- Sciences appliquées</li> <li>- Prévention, Santé, Environnement (PSE)</li> </ul> <p>Domaine général :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Français</li> <li>- Histoire Géographie</li> <li>- Mathématiques</li> <li>- Langue vivante (anglais)</li> <li>- Éducation physique et sportive</li> </ul>
<p><b>Prérequis</b></p> <p>Exigés :</p> <p>Maitrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p>Recommandés :</p> <p>Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p>Examen en fin de session Epreuves de pratique professionnelle Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option</p>
<p><b>Modalités d'admission et délais d'accès</b></p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p><b>Nombre de participants</b></p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p><b>Objectifs</b></p> <p>Obtenir le diplôme d'état "CAP CSHCR" de niveau 3 Acquérir une qualification pour le métier d'employé(e) en restauration</p>	<p><b>Public</b></p> <p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage : Âge entre 16 et 30 ans Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<p><b>Moyens et méthodes pédagogiques</b></p> <p>Méthodes :</p> <p>Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3). Cours en présentiel en restaurant d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques :</p> <p>Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques Plateaux techniques restaurant et hébergement équipés en matériels.</p>	<p><b>Validation</b></p> <p>CAP CSHCR (CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant) en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
<p><b>Suite de parcours</b></p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant qu'employé(e) de restaurant</p>	<p><b>Durée</b></p> <p>880 heures sur deux années scolaires</p>
<p><b>Lieu et accessibilité</b></p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p><b>Tarif</b></p> <p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise 18000 € prise en charge par l'opérateur de compétences concerné pour les employeurs du secteur privé</p>
<p><b>Dates et modalités de contact</b></p> <p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p><b>Résultats de la dernière session</b></p> <p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité Réussite à l'examen : 97 % Accès à l'emploi dans les 6 mois : 82% <i>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2018/2019</i></p>