



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (HCR) Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3)

📅 2 ans / Septembre · ⌚ 2 semaines / 3 en entreprise · 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Serveur-se de restaurant



Serveur-se en café brasserie



Employé-e en hôtellerie

33 %

Poursuite d'étude*
*(2023)

92 %

Réussite à l'examen*
*(2023)

60 %

Insertion dans l'emploi à 6 mois*
*(2023)

CRITÈRES D'ENTRÉE :

Public :

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

Pré-requis :

- Avoir effectué sa 3^{ème} en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.

Sélection :

- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

Tarif & Contact :

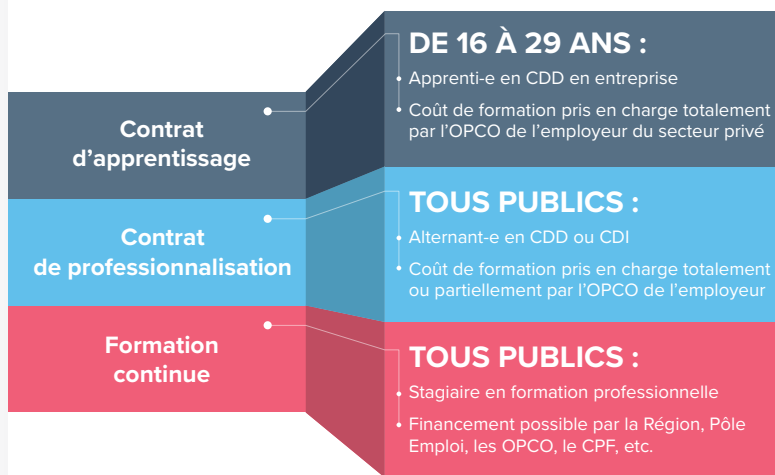
0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.

Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation en mode contrôle en cours de formation

Organiser les prestations en HCR

Accueillir, commercialiser et assurer le services en HCR

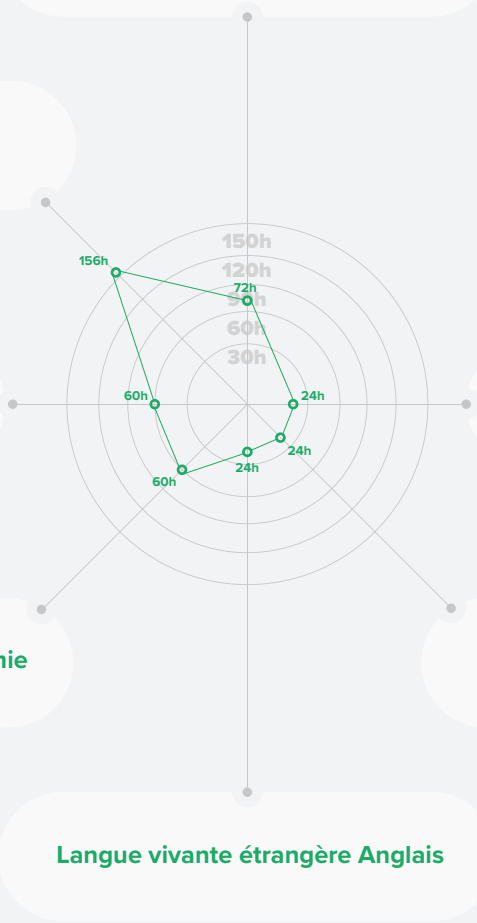
Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique

Mathématiques et physique-chimie

Langue vivante étrangère Anglais

Prévention - Santé - Environnement

Education Physique et sportive



Au terme de la formation je serai capable de :

Exercer dans tout type d'entreprise, de la restauration gastronomique au service brasserie-café (pour la fonction de serveur) et dans tout type d'hôtel (pour la fonction d'employée en hôtellerie).

- **Exercer un véritable travail d'équipe** entre la salle et la cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale et à caractère social
- **Contribuer à l'accueil de la clientèle** pour le service des petits déjeuners, du room service et pour l'entretien des chambres et parties communes de l'hôtel

Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application

- **Concours**
 - Préparation et participation à des concours professionnels
- **Restaurant pédagogique**
 - Menus à thème au restaurant pédagogique
- **Sorties culturelles et pédagogiques**
 - Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances