



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

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 💻 👤 Présentiel & Distanciel

QUELS MÉTIERS ?



Serveur-se de restaurant



Serveur-se en café brasserie



Employé-e en hôtellerie

33 %

Poursuite d'étude*
*(2023)

86 %

Réussite à l'examen*
*(2024)

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 :

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

Formation continue

DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

En partenariat avec :



PROGRAMME

★ Evaluation via des contrôles en cours de formation

Organiser les prestations en HCR

Accueillir, commercialiser et assurer le services en HCR

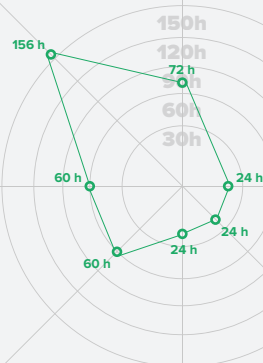
Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique

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 tous types d'entreprise, de la restauration gastronomique au service brasserie-café (pour la fonction de serveur) et dans tous types 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

- Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique

Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances