



CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE LYONNAIS

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT 1 AN

EN APPRENTISSAGE • EN APPRENTISSAGE



Le titulaire du CAP CSHCR sous l'autorité hiérarchique :

- contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- contribue à la commercialisation des prestations
- respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.



FORMATION

LES OBJECTIFS

- ▶ Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- ▶ Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- ▶ Mettre en œuvre les techniques professionnelles et assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- ▶ Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- ▶ Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- ▶ Collecter les informations et ordonnancer ses activités

LE CONTENU

- ▶ Gestion appliquée - connaissance de l'entreprise
- ▶ Prévention Santé et Environnement - Vie sociale et professionnelle
- ▶ Travaux Pratiques
- ▶ Technologie Appliquée
- ▶ Chef d'œuvre

MÉTIERES

Le ou la titulaire du diplôme peut exercer dans une brigade de restaurant traditionnel ou gastronomique, en café brasserie ou encore en restauration d'hôtel, en tant que :

- ▶ Barman / Barmaid
- ▶ Commis de cuisine
- ▶ Serveur(se)
- ▶ Gouvernante
- ▶ Employé de restauration

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Vous êtes âgé-e de **18 à 29 ans révolus**.

Cette formation s'adresse aux titulaires au minimum **d'un diplôme de niveau IV (CAP)**.

Pour cette formation, il faut **être tenace, savoir s'adapter** à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence, et avoir une **bonne résistance physique**, notamment à la station debout prolongée.

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous êtes **convivial(e)**, vous avez une **excellente présentation**, vous êtes à **l'écoute de la clientèle**, et vous êtes **respectueux des règles fondamentales d'hygiène** alors ce CAP CSHCR répondra à vos attentes.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une RQTH sous conditions de comptabilité avec les exigences d'exécution du métier.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP CSHCR est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible avec une spécialisation :

- ▶ **Brevet Professionnel (BP) Service**
- ▶ **Mention Complémentaire (MC) Barman**
- ▶ **MC Sommellerie**

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL – CAFÉ – RESTAURANT



CONTACT

Céline Goncalves
Responsable Pédagogique
dfca@lpjdf.fr

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION
JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle
69009 LYON
04 72 53 70 30

ACCÈS TCL : Gorge de Loup

C 21 – 24 – 24E

BUS 3 – 14 – 19 – 45
65 – 66 – 72 – 73
86 – 90 – 98



www.jehannedefrance.fr

L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

Validation en contrôle en cours de formation (CCF*)

3 évaluations par matière et par semestre minimum

1 évaluation en milieu professionnel par semestre

2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti

1 conseil de classe par semestre

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'applications, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
EP1 – Organisation des prestations en hôtel – café – restauration	4	CCF*	2 h 00
EP2 – Accueil, commercialisation et services en hôtel – café – restauration	13(1)	CCF	5 h 00

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation de chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 Novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du code de l'éducation.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site www.jehannedefrance.fr puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

2024
rentrée scolaire

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RÉSULTATS ANNUELS

100 %
de réussite
en 2023

Formation sur 12 mois réparties en 470 heures

Alternance 2 jours à l'école / 3 jours en entreprise par semaine

La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)
GRATUITE pour les apprentis



En savoir plus sur le CAP Commercialisation et Service
en Hôtel – Café – Restaurant