



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

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



RNCP : 38424

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse  
Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

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

## MÉTIERS

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·e de cuisine
- ▶ Serveur·se
- ▶ Gouvernant·e
- ▶ Employé·e 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 III (CAP)**.

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être **disponible aux horaires de travail de la restauration** et être en capacité de s'adapter à un **rythme soutenu et décalé**, avec une **bonne condition physique**.

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.

Pour en savoir plus sur le site <http://jehannedefrance.fr/>

## POURSUITE D'ÉTUDES

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

- ▶ **Brevet Professionnel (BP) Service**
- ▶ **Certificat de spécialisation (CS) Barman**
- ▶ **CS Sommellerie**

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL – CAFÉ – RESTAURANT



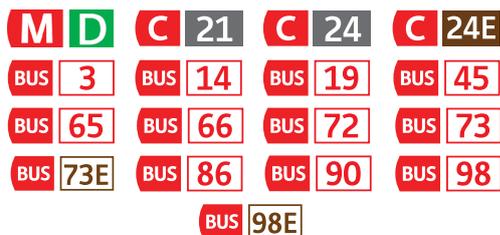
## CONTACT

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca-jdf@la-favorite.org

## 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



[www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr)

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



## 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'application, 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 <sup>(1)</sup>	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 (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.jehannedefrance.fr](http://www.jehannedefrance.fr) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site [www.jehannedefrance.com](http://www.jehannedefrance.com)

## QUELQUES CHIFFRES

OUVERTURE FORMATION

**2025**  
reentrée 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 et 3 jours en entreprise par semaine**  
La formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences)  
**GRATUITE** pour les apprentis