

COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HCR

LE MÉTIER DE SERVEUR/MAITRE D'HÔTEL

Le ou la titulaire du CAP CS HCR occupe un poste dans le secteur des HCR. Sous l'autorité hiérarchique :

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

LES APTITUDES

Ce métier requiert des compétences :

- Préparer la salle de restauration ainsi que les tables
- Accueillir les clients et les installer
- Prendre les commandes des clients et les servir
- S'assurer que le repas se passe bien
- Débarrasser et nettoyer les tables
- Encaisser les clients
- Dresser de nouveau la table pour les prochains clients

LES LIEUX DE PRATIQUE

Le/la titulaire du CAP « commercialisation et services en HCR » est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivants :

- Tous secteurs de la restauration
- Café-brasserie

PRÉ-REQUIS

CAP 2 ANS

- Dès 15 ans au 31 décembre de la première année
- Avoir terminé sa scolarité au collège (fin classe de 3^{ème})
- À 16 ans, pas de niveau scolaire requis

CAP 1 AN

Être titulaire au moins d'un diplôme de niveau 3 (CAP - BEP) ou tout autre diplôme supérieur

VOIE D'ACCÈS PAR L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat d'apprentissage dès 15 ans pour la durée de la formation (1 an ou 2 ans).

ADMISSION

- Un entretien de 45 minutes auprès du directeur du CFA ou de la responsable pédagogique.
- Un test de positionnement
- Un entretien avec la référente handicap en cas de situations à besoins spécifiques

INFOS & INSCRIPTION

cfa-gastronomie.com

programme, modalités de financement, dossier de candidature (formulaire d'inscription en ligne)

CONTACT

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique secretariat@cfa-gastronomie.com
04.78.57.72.58

Renseignements sur l'admission et la sélection

CFA⁺

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le contexte professionnel se caractérise par :

- Une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques.
- Une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée
- Une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable
- Une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs
- Un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente
- Une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comporte un enseignement théorique réparti en 2 Unités :

- Unités professionnelles

Pôle 1 : Organisation des prestations (C1 à C3)
Pôle 2: Accueil, commercialisation et services (BC2)
Décliné en 6 compétences (C1 à C6)

- Unités générales (pour les CAP 2 ans)

UG1 : Français/Histoire-Géographie/EMC
UG2 : Mathématiques et Physiques-Chimie
UG3 : EPS
UG4 : Langue Vivante étrangère

EXAMEN FINAL

Toutes les épreuves auront lieu en fin de formation, c'est-à-dire en épreuves ponctuelles.

DURÉE DE LA FORMATION

CAP 2 ANS	24 mois (dont formation pratique)
CAP 1 AN	10 mois (selon conditions d'allègements en vigueur)

RÉPARTITION DES HEURES

CAP 2 ANS	812 heures de formation au CFA 2400 heures sur le lieu de pratique
CAP 1 ANS	406 heures de formation au CFA 1200 heures sur le lieu de pratique

LIEU DE LA FORMATION

Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy-L'Étoile

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Formation réglementée par :

- Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
- Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.



COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HCR

PRÉSENTATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

EFFECTIF

60 personnes réparties en 3 groupes (rentrées échelonnées entre août et septembre)

DATES DE LA SESSION

CAP en 2 ans Septembre 2024 à Mai 2026

CAP en 1 an Septembre 2024 à Mai 2025

NOMBRE D'HEURES PAR APPRENTI

CAP en 2 ans
• 812 heures de formation théorique
• 2400 heures de formation pratique (chez l'employeur)

CAP en 1 an
• 406 heures de formation théorique
• 1200 heures de formation pratique (chez l'employeur)

HORAIRES DE FORMATION

8h-16h

LIEU DE LA FORMATION

CFA de la gastronomie
1171 avenue de Lacroix-Laval
69280 Marcy-L'Etoile

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le programme de la formation s'articule autour de deux pôles d'activités :

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation et services en HCR

À ces deux pôles d'activités sont associés des savoirs en culture professionnelle :

- Technologie professionnelle
- Gestion appliqué
- Sciences appliquées / Prévention santé environnement
- Chef d'oeuvre.

Pour les CAP en 2 ans sont à rajouter les matières fondamentales :

- Français, histoire-géographie/EMC
- Mathématiques/Physique-chimie
- EPS
- Arts appliqués

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Chaque Pôle d'activités est abordé tout au long de la formation pour permettre une progression sur l'ensemble de la durée.
- Alternance lieu de pratique/CFA permettant d'interroger les pratiques en fonction de la progression de la formation.
- Apports théoriques par le biais des matières fondamentales et professionnelles.
- Questionnement à partir des pratiques de chaque apprenti au retour du CFA.
- Supports papier et numérique (accès à une plateforme pédagogique numérique).

TITRES OU RÉFÉRENCES DES PERSONNES CHARGÉES DE LA FORMATION

Laurence CASSASSOLLES

Responsable pédagogique : Master 2 en Sciences de l'Education parcours ingénierie de formation

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique

Anne TREPPOZ

Facilitatrice pédagogique en charge du suivi des apprentis et référente handicap

FORMATEURS

Laetitia PERRET CARDON

Formatrice-maître d'hôtel

Francesco D'AMATO

Formateur-maître d'hôtel

Nathalie CHANELIERE

Enseignante-formatrice Mathématiques /Physique-chimie et Français/Histoire Géographie/EMC

Anaïs DÉAL

Enseignante-formatrice Arts appliqués et Chef d'oeuvre

Claire ESPAGNAC

Enseignante-formatrice Sciences appliquées/PSE

Pierre-Luc SCREMIN

Formateur/Chef cuisinier Gestion appliquée

Estelle PONCET

Enseignante-formatrice EPS

CFA

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

- Livrets d'apprentissage et de formation de l'apprenti : navette entre CFA et lieu de pratique
- Suivi personnalisé des apprentis
- Accompagnement rapproché pour les apprentis en situation de handicap

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

- Guide méthodologique
- Suivi personnalisé : entretiens de formation, 2 à 3 visites/an sur le lieu de pratique
- Des feuilles d'émargement journalières signées par l'apprenant et les formateurs
- Conseils de classes semestriels et réunions parents/professeurs (CAP 2 ans)

À L'ISSUE DE L'ACTION ET APRES OBTENTION DU DIPLÔME

Le/la titulaire du CAP « commercialisation et services en HCR » est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivants :

- Tous secteurs de la restauration
- Café-brasserie
- Hôtellerie
- Résidence médicalisée, de retraite
- Village de vacances, parc de loisirs
- Restauration embarquée (terre, mer, air...), hôtellerie de plein air

