

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

(CAP CSHCR)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

Contribuer au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Vos principales activités porteront sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, vous participerez à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Vous serez chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons, réaliser des flambages et des boissons. En hôtellerie, vous serez capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service, nettoyer la salle de bains.

Entreprises d'accueil

Restaurants, cafés-brasseries, hôtels.

Prérequis

- **Âge** : 15 à 29 ans.
- **Niveau d'entrée** : avoir validé au moins une 1ère année de CAP CSHCR.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
50033412	31096

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).
Deuxième année exclusivement.
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

12 mois modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
1 semaine sur 3 en UFA,
2 semaines sur 3 en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



LES PORTES DE CHARTREUSE

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE

04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.fr

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétences 1 : Organisation des prestations en HCR

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire,
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc de compétences 2 : Accueil, services et commercialisation en HCR

- 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, 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.

Autres matières :

Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Éducation physique et sportive, Anglais, Gestion, Technologie professionnelle.

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Organisation des prestations en HCR	4	CCF	Ecrit
EP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR (dont PSE coef 1)	14	CCF	Pratique et oral
EG1 : Français, Histoire géographie, EMC	3	CCF	Ecrit et oral
EG2 : Mathématiques, Sciences	2	CCF	Ecrit
EG3 : EPS	1	CCF	Pratique
EG4 : Anglais	1	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : Non.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du CAP CSHCR dans l'UFA	-	-	-	-
Taux de réussite globaux <i>Effectif présenté</i>	-	87% 2200	90% 1303	90% 1053
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	-	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprentis entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	89% 600/2531	90% 365/2485	92% -	94% -
Satisfaction globale Apprentis sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	68% 354/2400	83% -	86% -
Taux d'abandon globaux	-	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

BP Arts du service et commercialisation en restauration
Bac professionnel CSR

Débouchés professionnels :

Exercice d'un emploi en restaurant, brasserie-café, hôtellerie.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 7 380 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{re} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

Participation à des concours

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- Laboratoires
- Restaurants d'application

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Référent.e Handicap

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026