

# CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC  
Contact - accueil  
05.56.79.52.00  
contact@campusdulac.com

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Élève sous statut scolaire

### Sélection :

Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

### Prérequis pédagogiques :

Avoir une bonne motivation pour le contact client et la communication La formation peut se faire en trois ans selon le profil de l'apprenant (besoins spécifiques, remises à niveau, compétences transverses...) La formation peut se faire en un an sur conditions (être titulaire d'un CAP, d'un diplôme de niveau supérieur et sur entretien)

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Préparer un diplôme d'Etat : CAP CS HCR Le titulaire du diplôme doit être capable de : - Réaliser les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bain... - Effectuer le service au comptoir, en salle, en terrasse, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools. - Entretien de la verrerie, les équipements du bar et les locaux. - Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes...) au sein d'un établissement de restauration selon la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. - Effectuer la préparation de plats simples. - Coordonner une équipe. - Participer au service des petits-déjeuners. - Participer au nettoyage et à l'entretien du linge - Effectuer la vente de produits complémentaires (tabac, tickets de loterie...). - Assurer l'exploitation d'un bar, café ou brasserie.

## Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS - Organisation des prestations en HCR - Accueil, commercialisation et services en HCR - Travaux pratiques service mets et boissons en salle et techniques hôtelières (chambre, room service, service petit-déjeuner) - Technologie, Sciences appliquées, - Connaissances de l'entreprise et de son environnement, - Prévention, santé et environnement -Communication et vente. ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL - Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences physiques et chimiques • Langues vivantes étrangères • Education physique et sportive La formation peut se faire en UN an ou en TROIS ans selon le profil de l'apprenant.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

## Et après ?

### Suite de parcours

Poursuivre en Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restaurant LES MÉTIERS ACCESSIBLES APRÈS LA FORMATION.: Serveur en restaurant Employé(e) de café, bar, brasserie Chef de rang Employé(e) d'étage en hôtellerie...

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00447693	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00447694	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537719	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537720	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	