



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT - HSP



AGRICULTURE	BÂTIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ÉNERGETIQUE	INDUSTRIE	SANTÉ / SOCIAL	TERTIAIRE	HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME	FORMATIONS GÉNÉRALES, SOCLE / CLÉA	ACCOMPAGNEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL	PRÉVENTION / SÉCURITÉ	TRANSPORT / LOGISTIQUE	NUMÉRIQUE / AUDIOVISUEL
-------------	--	-----------	----------------	-----------	--	--	---	--------------------------	---------------------------	----------------------------

LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA AQUITAINE
CITÉ SCOLAIRE LYCÉE PRÉ DE CORDY - 5
AVENUE JOSEPHINE BAKER
24200 SARLAT-LA-CANÉDA

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur d'emploi relevant de Pôle emploi, CAP emploi, RSA, Mission locale ou autre association d'insertion OU auto-positionné

PRÉ-REQUIS

- Pour accéder à la préparation du CAP CS HCR :
- aucune qualification préalable n'est demandée
 - la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience en immersion
 - avoir un réel projet dans le secteur de l'hôtellerie restauration
 - être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation
- Savoir-être apprécié et recherché dans ce secteur d'activité :
- avoir une tenue correcte
 - être souriant et disponible
 - être organisé
 - avoir une certaine résistance physique

DÉBUT DE LA FORMATION

01/10/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre à des chercheurs d'emploi d'acquérir, en 24 mois maximum, **sans sélection à l'entrée, un premier niveau de qualification professionnelle** sanctionné par une certification professionnelle (diplôme ou titre enregistré au RNCP) répondant aux besoins de l'économie régionale.

Grâce à un parcours individualisé et sécurisé avec un accompagnement pédagogique et professionnel, les stagiaires du CAP CS HCR seront amenés à :

- contribuer à l'accueil et au bien être de la clientèle française et étrangère
- réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- contribuer à la commercialisation des prestations
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels et travaux pratiques :

- application en salle (Mise en place et service, accueil et prise de congé du client, prise de commande, approvisionnement, connaissance des produits alimentaires, connaissance des vins...)
- application en chambre d'hôtel pédagogique (tri du linge, faire une chambre à blanc, s'assurer du bon fonctionnement des équipements...)

Enseignements théoriques en lien avec le secteur d'activité :

- Technologie de restaurant
- Anglais
- Enseignements généraux (math, français...)
- Accompagnement au projet professionnel
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Se former et valider les habilitations : « HACCP » et « **Secourisme et Sécurité au Travail** »
- accompagnement au projet professionnel : recherche de lieux de stage adaptés, positionnement sur le marché du travail, information poursuite de formation

CONDITIONS DE FORMATION

Formation mise en œuvre par la Région Nouvelle Aquitaine dans le cadre de l'Habilitation de Service Public.

- Une tenue professionnelle sera fournie par le centre de formation.

👉 **Action financée par la Région Nouvelle Aquitaine : aucun paiement n'est exigé de l'usager.**

Numéro CARIF: 00203207



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Régine JARRETON
Assistante administrative
regine.jarreton@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69 choix 3



DETAILS DATE DE LA FORMATION

Formation du 01/10/2024
au 30/05/2025

Les parcours de formation sont individualisés et s'articulent autour des étapes suivantes :

- vous êtes accueilli en rendez-vous individuel par le coordonnateur
- vous établissez ensemble les conditions de réussite de votre parcours
- vous êtes reçu par le formateur référent métier pour un positionnement technique
- à l'issue de ces deux temps, votre parcours de formation est élaboré selon vos besoins de développement de compétences et votre projet professionnel

Le parcours de formation s'articule autour d'une alternance de périodes en centre de formation et en entreprise (stages). 14 semaines de stage en entreprise (aspect réglementaire du référentiel)

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les épreuves de certification sont conduites sous la forme du **contrôle continu en formation (CCF)**. Dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat.
- Les temps de formation en centre alternent avec 14 semaines de stage en entreprise
- Deux temps d'évaluation de l'action de formation sont prévues : le bilan intermédiaire et final avec les stagiaires, l'équipe pédagogique et les partenaires.
- Taux de réussite aux examens de la Promotion 2022-2023 : **90% de réussite**
- Taux d'insertion à l'issue de la formation de la Promotion 2022-2023 : **100 %**
- Taux de satisfaction des stagiaires de la promotion 2022-2023 : **90 %**

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir validé son projet par une première expérience ou une période de stage.
- Avoir un réel projet professionnel dans le secteur HRT.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine, issus du secteur de la restauration traditionnelle et collective et diplômés en tant que formateur professionnels ou enseignant.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Régine JARRETON
Assistante administrative
regine.jarreton@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69 choix 3