



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS JACQUES DE ROMAS  
RUE HECTOR BERLIOZ  
47600 NÉRAC

## PUBLIC CONCERNÉ

Jeune âgé de moins de 26 ans  
Demandeur d'emploi  
Salarié  
Entreprise

## PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du  
CAP CS HCR :

- o aucune qualification préalable n'est demandée
  - o la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience (pas nécessairement en service)
  - o avoir un réel projet dans le secteur de l'hôtellerie restauration
  - o être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation
- Savoir-être apprécié et recherché dans ce secteur d'activité :
- o avoir une tenue correcte
  - o être souriant et disponible
  - o être organisé
  - o avoir une certaine résistance physique

## DÉBUT DE LA FORMATION

01/09/2023

## 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 l'habilitation : « **Secourisme et Sécurité au Travail** »

## CONDITIONS DE FORMATION

Une tenue professionnelle sera fournie par le centre de formation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les épreuves sont conduites sous la forme du **contrôle continu en formation (CCF)**
- Les périodes en stage en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs de stage.
- 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.
- Dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat.

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
karine.boursinhac@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54  
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.mosccone@greta-cfa-aquitaine.fr  
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO  
Assistante Administrative  
anne.sophie.byczko@greta-cfa-aquitaine.fr  
05.53.76.02.54



## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

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

- Contrat d'apprentissage
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir validé son projet par une première expérience ou une période de stage.
- être inscrit par un/une conseiller(ère) Pôle Emploi
- avoir un réel projet professionnel dans le secteur

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs habilités GRETA CFA Aquitaine, issus du secteur de la restauration traditionnelle et d'un parcours de formation formateur professionnels ou enseignant.

## VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC  
Conseillère en Formation  
Professionnelle  
karine.boursinhac@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 76 02 54  
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE  
Assistante Commerciale  
sabrina.mosccone@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO  
Assistante Administrative  
anne.sophie.byczko@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05.53.76.02.54