



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU ET LYCEE HAUTE VUE MORLAAS 64

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le CAP S-CHR pour exercer le métier:

- Contrats d'apprentissage moins de 30 ans
- Contrats de professionnalisation
- Pro A
- CPF
- Demandeurs d'emploi
- Individuels payants

PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie-Café-Restaurant:

- la maîtrise des savoirs de base
- la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience (pas nécessairement en Hôtellerie-Café-Restaurant)
- la connaissance de l'environnement et des attendus de la profession (stage immersion conseillé)
- avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT en cliquant sur le lien:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0XDwcb-WwGCWEHntK-kBpyOUv4xFLIEEaO8bNWCbRWcVOW/viewform?usp=sf_link
RESERVER UNE PLACE A UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFORMATION COLLECTIVE en cliquant ci-dessous:
https://doodle.com/poll/qkwsrp8pdyv9qc2r?utm_source=poll&utm_medium=link

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement généraux (selon besoins) : Français/Histoire Géographie/Mathématiques/Sciences

Enseignement professionnel

- Enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement

Pôle 1 - Organisation des prestations en Hôtel-Café-restaurant

Pôle 2 - Accueil, commercialisation et services en Hôtel-Café-restaurant

Prévention Santé Environnement, gestion appliquée

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance du parcours de formation : le parcours de formation s'articule autour d'une alternance hebdomadaire, 2 jours en centre de formation et 3 jours en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme du CAP S-CHR avec épreuves en Contrôle en Cours de Formation dans toutes les disciplines

CONDITIONS D'ADMISSION

- Dossier de Candidature
 - CV à jour,
 - Lettre de motivation: Exprimer ses motivations pour le secteur visé et le parcours de formation
- Entretien de sélection

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Marjorie TETRY
Coordonnatrice Apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 30 87 00

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32



DETAILS DATE DE LA FORMATION

Date de fin: **24/05/2022**

NOUS CONSULTER !

2 Options selon l'âge:

- Formation en 2 ans : Public âgé au minimum de 16 ans ou de 15 ans si issu de 3ème. Le cycle de formation a une durée de 2 ans soit 840 heures au CFA réparties sur 12 semaines en 1ère année, 12 semaines en 2ème année, semaines restantes en entreprise. Alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise en moyenne
- Formation en 1 an : Public âgé au minimum de 18 ans, formation en 1 an suivant niveau du candidat. 430 h en centre de formation, 700h en entreprise. Alternance hebdomadaire: 2 jours en centre de formation, 3 jours en entreprise. Niveau Bac conseillé.
- La formation s'adresse à tous les publics qui souhaitent travailler dans la restauration.

**CARIF Formation HSP
(demandeurs d'emploi): 00200105
CARIF Formation en Apprentissage ou
autres: 00197294**

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- PRO-A (ex Période de PRO)

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du CFA du lycée hôtelier de Morlaàs habilités par l'Éducation Nationale à préparer au diplôme et à mettre en œuvre le CCF.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Marjorie TETRY
Coordonnatrice Apprentissage
apprentissagepau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 30 87 00

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32