



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Le titulaire du CAP CSHCR est un employé qualifié qui exerce son activité dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-brasserie, Restaurant)

Son activité consiste à :

- Assurer l'accueil et le bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre des techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur : sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Le titulaire du CAP CSHCR est amené à exercer un emploi prioritairement dans les secteurs de la restauration, des cafés brasseries et de l'hôtellerie mais aussi en résidence médicalisée et maison de retraite, en village de vacances, dans les parcs de loisirs, en hôtellerie de plein air, dans la restauration embarquée (terre, mer, air)... Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité

Qualités requises :

- Bonne condition physique
- Excellente tenue et présentation
- Souriant, aimable et courtois
- Dynamisme et disponibilité
- Sens du relationnel



Classe Oxygène

- Pédagogie et mobilier adaptés
- Effectif réduit
- Utilisation de tablettes numériques
- Approche ludique des apprentissages
- Pédagogie de la bienveillance
- Développer le bien-être et la confiance en soi : séances de détente, temps de partage, aromathérapie, « mur du bonheur »...



Formation CAP CSHCR

Enseignement général

Français, histoire, géographie, EMC (Enseignement Moral et Civique)

Mathématiques, sciences physiques

Co-enseignement Français – Enseignement professionnel

Co-enseignement Mathématiques – Enseignement professionnel

EPS (Éducation Physique et Sportive)

Anglais

Arts appliqués

PSE (Prévention Santé Environnement)

Accompagnement personnalisé

Enseignement professionnel

- Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant
- Accueil, commercialisation et services dans une démarche éco-responsable
- Chef d'œuvre

Stages en milieu professionnel

14 semaines
(7 semaines en 1^{re} année + 7 semaines en 2^e année)



- Prestations événementielles (Services aux vœux du Diocèse, remise des diplômes de l'ensemble scolaire...)
- Accompagnement «TSLA» et «ULIS»
- Tutorat
- Brevet d'initiation à l'Aéronautique (BIA)

APRÈS LE CAP CSHCR

- Mention complémentaire : sommellerie, employé barman
- Brevet Professionnel : sommelier, barman, art du service et commercialisation en restaurant, gouvernante
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- Vie active

Site Coty

1, place Germaine Coty
76620 LE HAVRE