

## Objectifs de la Formation

Le titulaire du **certificat d'aptitude professionnelle (CAP) commercialisation et services en hôtel –café-restaurant (HCR)** est amené à exercer son métier dans la restauration commerciale, les hôtels, les cafés et les débits de boissons.

Les objectifs de la formation sont :

- Anticiper, préparer et organiser les prestations d'hôtel-café-restaurant ;
- Accueillir, commercialiser et servir en hôtel-café-restaurant afin de satisfaire et de fidéliser la clientèle ;
- Posséder les connaissances de base dans une langue étrangère vivante (anglais) ;
- Valoriser l'image de l'entreprise ;
- Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé ;
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Le titulaire de ce diplôme pourra intégrer tous les secteurs de la restauration (bar, restaurant) ainsi que les secteurs de l'hôtellerie (Hôtel, Hôtellerie de plein air, village vacances, etc.).

## Accès à la formation

Demandeur d'emploi et fin de scolarité (depuis 9 mois) obligatoire ou expérience professionnelle.

Immersion de 15 jours.

Jeune 16-29 ans

## Modalités d'inscription

Tests de positionnement réalisés en présence du coordinateur GRETA.

Entretien de recrutement.

## Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Le sens de l'accueil et de la communication ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Le sens de l'esthétique ;
- Habileté, mémoire, écoute, amabilité, endurance.

## Poursuite d'études

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) commercialisation et services en hôtel - café - restaurant conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Mention complémentaire (exemples : Barman, Sommelier, Accueil - Réception, Organisateur de Réceptions).
- Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ;
- Brevet professionnel (BP) arts du service et commercialisation en restauration ;
- Brevet professionnel (BP) barman ;
- Brevet professionnel (BP) gouvernante ;
- Brevet professionnel (BP) sommelier.

## Modalités pédagogiques et volume horaire

Pour une formation en alternance.

Durée : 1 an ou 2 ans.

Alternance : 1 semaine 2 jours de cours (lundi / mardi) et 1 semaine 1 jour de cours (jeudi) par semaine (hors vacances scolaires) / 3 / 4 jours en entreprise.

Volume horaire total :

- ✓ 400 heures pour une formation de 12 mois ;
- ✓ 600 heures pour une formation de 18 mois ;
- ✓ 800 heures pour une formation de 24 mois.

**Pour une formation région :**

- ✓ 35 heures par semaine ;
- ✓ Tests de position et pré requis ;
- ✓ 490 heures en entreprise.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services*

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

### GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : [lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr](mailto:lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr)

