

L'objectif du CAP CSHR

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant maîtrise les compétences nécessaires à l'accueil et au service de la clientèle dans les secteurs de la restauration, des cafés et de l'hôtellerie. Il prépare et organise les espaces de service, accueille et conseille les clients, prend les commandes et assure le service des mets et des boissons. Il participe également à la commercialisation des prestations, à la facturation et à l'encaissement, tout en veillant à la satisfaction de la clientèle et au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Chiffres clés :

Nouveauté 2026 !

*Taux d'insertion dans l'emploi
indisponible sur France Compétences

Durée de la formation

Formation en présentiel d'une durée totale de 1174 heures dont 684 heures en centre de formation et 490 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 15.

La formation

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement : 21-12-2023

Programme :

- Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant
- Accueil, commercialisation et service en hôtel-café-restaurant
- Service des mets et des boissons
- Relation client et commercialisation
- Technologie professionnelle en HCR
- Sciences appliquées
- Enseignements généraux : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie et langue vivante, PSE
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours
 -

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Passage de l'examen du cap cuisine**
- Evaluation de la satisfaction

Remise du certificat d'aptitudes professionnelles

La formation CAP offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Débouchés et poursuite de parcours

Le CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant permet une insertion professionnelle directe dans les hôtels, cafés, restaurants et autres établissements du secteur. Il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études, notamment en certificat de spécialisation (CS), en brevet professionnel (BP) ou en baccalauréat professionnel.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Suivi des apprenants pendant et après la formation (tutorat, accompagnement individualisé, aide à l'insertion professionnelle)

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics (formation adaptée et adaptable aux personnes en situation de handicap)

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier.
- Pouvoir résister à la fatigue physique et nerveuse et supporter la station debout prolongée.
- Faire preuve de créativité.
- Appliquer strictement des règles d'hygiène.
- Etre prêt à travailler le dimanche et les jours fériés.
-

L'intégration de la formation se fait en moyenne dans les 15 jours suivant le recrutement.

Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par les Régions Hauts de France et Ile de France

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre Plan Régional de Formation passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans le cadre du marché auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Hauts de France : Monsieur Julien Bianco, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr

Ile de France : Monsieur Ahcène Boukerma, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr