



Unité de Formation par Apprentissage

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES
EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !





- **Durée de la formation** : 1 an
- **Niveau terminal d'études** : CAP
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 500-33412 • **Code RNCP** : 31096
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 420 (en UFA)

* financement OPCO

Le **CAP CSHCR**, diplôme d'État de niveau 3, se prépare - en 2 ans après la 3^e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2^{de} professionnelle - par apprentissage à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à l'organisation des prestations, d'accueil, de commercialisation et des services : tu apprendras des pratiques professionnelles telles que la gestion des stocks et la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Tu suivras également des cours et travaux pratiques pour apprendre à accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons, mettre en place un chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bain.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus*
- Après la classe de 3^e collège, prépa-métiers, SEGPA (CAP en 2 ans)
- Être titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur (CAP en 1 an)
- Personne en reconversion professionnelle (CAP en 1 an)

*à l'exception des personnes reconnues travailleur handicapé, des sportifs de haut niveau et créateur d'entreprise

QUALITÉS REQUISES

- Être dynamique
- L'esprit d'équipe
- Le sens de l'organisation
- Une bonne condition physique
- Hygiène corporelle parfaite

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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).

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

CONTENU DE LA FORMATION (SUR 12 MOIS)

Sur 1 an : 420 heures sur 12 semaines à l'UFA et 40 semaines de 35h en entreprise

FORMATION GÉNÉRALE

(pour les personnes qui n'en sont pas dispensées)

- Français - Histoire – géographie (30h)
- Mathématiques – Sciences (30h)
- Langue vivante : Anglais (24h)
- Arts Appliqué et cultures artistiques (12h)
- Éducation Physique et Sportive (12h)

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Technologie – Travaux pratiques (240h)
- PSE – Gestion (24h)
- Accompagnement (12h)
- Chef d'œuvre (36h)

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et contribuer à l'organisation des prestations
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Préparer les prestations
- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Réaliser les prestations et assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est une des branches d'activité du secteur tertiaire. Ce secteur compte parmi ceux qui recrutent le plus, allant de la personne pas ou très peu qualifiée à la personne disposant d'un Bac + 5 : tous secteurs de la restauration : café-brasserie, hôtellerie, mais aussi les secteurs connexes : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...

POURSUITE D'ÉTUDE

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- MC Sommellerie
- CAP ou BAC PRO Cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman - BP sommelier - BP Gouvernante

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la restauration, tu pourras devenir serveur, limonadier, garçon de café, employé dans un bar à thème, un restaurant ou un hôtel.

Après plusieurs années d'expérience, une évolution de carrière est possible, vers des postes comme chef de rang ou maître d'hôtel, par exemple.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issue d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ POUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES ÉTUDIANTS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

LE CVE : CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

L'hébergement des apprentis lors de leurs périodes en UFA, peut se faire sur l'établissement selon les conditions suivantes :

APPRENTIS mineurs et majeurs

Hébergement en internat :
53€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
inclus **

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

APPRENTIS majeurs uniquement

Hébergement en studio :
85€/semaine de présence

Repas au restaurant scolaire :
6,80€ **/ repas

**dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

*reste à charge par la famille

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr