



CAP HCR

SERVICES ET
COMMERCIALISATION
EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

2 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Élèves de 3^{ème}, 3^{ème} SEGPA, ou 3^{ème} insertion.

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant occupe un poste dans le secteur HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Il réalise des prestations en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations. Il offre une qualification en deux ans et permet de regagner confiance dans le système scolaire grâce notamment aux nombreux stages en entreprise.

Le CAP peut être un tremplin vers une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel (intégration en Première).

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS POSSIBLES

Employé polyvalent de restaurant, garçon de café, serveur en brasserie, serveur en restaurant à thème, employé d'hôtel...

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Café, brasserie, restaurant à thème, restaurant traditionnel, hôtel-restaurant.

POURSUITE D'ÉTUDES

Vers un BAC PRO Commercialisation et Services en Restaurant (intégration en classe de Première Bac Pro CSR)

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1^{ère} année : 2 x 3 semaines
- 2^{ème} année : 1 x 3 semaines et 1 x 5 semaines

SERVICES ET COMMERCIALISATION EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU CAP HCR

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français en co-intervention	43,5h	39h
Maths-sciences en co-intervention	43,5h	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87	78h
PSE	43,5	26h
TOTAL	333,5	312

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français; histoire-géographie et EMC	58h	52h
Mathématiques	43,5h	39h
Langue vivante 1	43,5h	39
Arts appliqués	29h	26h
EPS	72,5h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	43,5h	39h
Période de Formation en milieu professionnel	7 SEM	7 SEM