

# CAP



## Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR) en 2 ans

Le CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR) est un diplôme de niveau 3 qui s'adresse aux élèves issus de 3<sup>e</sup> collège.

Il vise à former des professionnels exerçant dans les cafés et cafés brasseries ou restaurants à thèmes de type brasserie, en contact permanent avec la clientèle.

Le rythme comporte des périodes de forte activité (coup de feu), les dimanches et jours fériés sont ouverts, les contrats saisonniers sont fréquents.

**La formation**, s'étend sur deux années et est à la fois générale et professionnelle.

Les élèves apprennent à se présenter dans une tenue correcte, à respecter les règles d'hygiène. Ils sont capables de réaliser un service commercial de café brasserie, d'entretenir la vaisselle et la verrerie, d'effectuer des préparations culinaires simples, d'argumenter et de vendre des mets et boissons simples.

Les élèves doivent effectuer quatre périodes de formation en milieu professionnel réparties sur les deux ans, dans des entreprises définies par le lycée.

**Le diplôme s'obtient par contrôle en cours de formation (CCF)**

**Les poursuites d'études,**

Le CAP CSHCR a pour visé l'insertion professionnelle immédiate.

Toutefois, selon les capacités personnelles, une poursuite d'études peut être envisagée.

RÉPARTITION HORAIRE		
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
<b>Enseignements professionnels</b>	<b>19H</b>	<b>19H</b>
Enseignement professionnel	11,5H	12H
Ens. professionnel et Français Co-intervention	1,5H	1,5H
Ens. professionnel et Maths Co-intervention	1,5H	1,5H
Réalisation d'un Chef-d'œuvre	3H	3H
Prévention Santé Environnement (PSE)	1,5H	1H
<b>Enseignements généraux</b>	<b>12H</b>	<b>12H</b>
Français-Histoire Géographie	1,5H	1,5H
Enseignement Moral et Civique (EMC)	0,5H	0,5H
Mathématiques-Sciences	1,5H	1,5H
Langue Vivante	1,5H	1,5H
Arts appliqués et culture artistique	1H	1H
Education Physique et Sportive (EPS)	2,5H	2,5H
Consolidation, Accompagnement Personnalisé	3,5H	3,5H
Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en semaines	7 Semaines	7 Semaines

Règlement d'examen du CAP en CCF	
Unités professionnelles	Coefficient
EP1 - Organisation des prestations en HCR	4
EP2 - Accueil, commercialisation et services en HCR	14
Unités générales	Coefficient
EG1 - Français-Histoire Géographie	3
EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	2
EG3 - Education Physique et Sportive (EPS)	1
EG4 - Langue Vivante Anglais	1



LYCEE.HOTELIER.GAT

Retrouvez la section sur Instagram

**le Gué à**  
**Tresmes**

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legueatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérouanne - ☎ 01.64.35.52.56