



# COMMERCIALISATION et SERVICE en HCR (Hôtel, Café, Restaurant)



## CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

### FORMATION PAR ALTERNANCE



MFR, ESPACE  
DE TOUS LES  
POSSIBLES !



#### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP HCR est un professionnel qualifié dans les activités du service en salle.

- 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.
- Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR.
- D'acquérir et de mettre en œuvre des compétences.
- De faciliter et de développer des qualités professionnelles (l'esprit d'équipe, la culture d'entreprise...).
- D'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et le milieu professionnel.



#### PRE REQUIS

- ◆ Avoir entre 15 ans et 29 ans.
- ◆ Après une 3<sup>ème</sup>.
- ◆ En 1<sup>ère</sup> après une 2<sup>nd</sup> GT, un BAC ou autre.
- ◆ Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



#### EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

#### Statut de l'apprenti durant la formation :

- Salarié dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge.

#### AU CFA

**Formation alternée :**  
Entreprise et CFA.

**Durée de la formation :**  
● 2 ans – 840 h pour les deux ans.

**Conditions d'admission :**  
● Entrée possible toute l'année sur Entretien initial.  
● Positionnement pédagogique en début de formation.

**Nombres de semaines :**  
12 à 13 semaines / an.





# CAP HCR



## CONTENU DE LA FORMATION



## APRÈS LA FORMATION



## NOTRE LIEU DE FORMATION

**MFR Du Ribéracois**  
 La Gare  
 24600 Siorac-De-Ribérac  
**Lucile GALINAT**  
 Chargée de mission apprentissage  
 05 53 91 94 94  
[cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)  
[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général :

- Français ;
- Histoire Géographie ;
- Education civique ;
- Mathématiques, Sciences ;
- Anglais ;
- Education physique et sportive.

#### Enseignement Technique et Professionnel :

- Pratique professionnelle ;
- Prévention, Santé, Environnement ;
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle.



### MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluations formatives.
- ✓ Evaluations certificatives par épreuves ponctuelles.



### POURSUITE D'ETUDES

- BAC Cuisine / Commercialisation et Service en Restauration.  
Mentions complémentaires :
  - Employé(e) Barman ;
  - Sommellerie.
- Brevet professionnel :
- Art du service et commercialisation en restauration.

Source : <http://www.onisep.fr/>



### NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Voyages scolaires et pédagogiques ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.

