

# CAP HCR



## **CAP CSHCR** **UFA SAINT JOSEPH CHÂTEAU-THIERRY**



### • **PUBLIC**

Candidats âgés de 15 à 29 ans révolus. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage à créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

### • **PRÉREQUIS**

Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3<sup>ème</sup>

Age de 15 à 29 ans sauf si dossier RQTH ou sportif de haut niveau

### • **MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

### • **OBJECTIFS PROFESSIONNELS**

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP CSHCR contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services en restauration-café-brasserie et en hôtellerie.

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Mise en place des différentes prestations
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel

### • **PERSPECTIVES POST-FORMATION**

Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant qu'employé(e) de restaurant

# Contenu pédagogique de la formation

## **BLOC 1 : Organisation des prestations en HCR**

*Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks*

*(consommables et non consommables),*

*Utiliser les supports et les outils nécessaires à*

*l'approvisionnement et au stockage,*

*Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,*

*Participer aux opérations d'inventaire,*

*Prendre connaissance des documents liés aux prestations*

*(fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),*

*Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,*

*Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,*

*Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.*

## **BLOC 2 : Accueil, services et commercialisation en HCR**

*Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.*

*Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.*

*Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.*

*Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.*

# *Contenu pédagogique de la formation*

## **BLOC 3 : Prévention Santé Environnement (PSE)**

*Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)*

### **Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique**

#### **Français**

*Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer*

*Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire*

*Devenir un lecteur compétent et critique*

*Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle*

#### **Histoire-géographie / Enseignement moral et civique**

*Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures*

*Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace*

*Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés*

*Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien*

### **Mathématiques / Physique-Chimie**

*Rechercher, extraire et organiser l'information*

*Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution*

*Expérimenter*

*Critiquer un résultat, avec argumentation*

*Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat*

# Contenu pédagogique de la formation

## **Education Physique et Sportive:**

*Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues*

*Réaliser une performance motrice maximale*

*Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains*

*Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique*

*Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif*

*Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité*

## **Bloc 3 : Langue vivante étrangère**

*Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)*

*S'exprimer oralement en continu*

*Interagir en langue étrangère*

*Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère*



# Contenu pédagogique de la formation

## Enseignement professionnel

Travaux pratiques 5H/semaine

Atelier expérimentaux 2X3H/semaine

Technologie 2H/semaine

Sciences appliqués 2H/semaine

Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine

Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet

## Enseignement général

Prévention santé environnement 2H/semaine

Anglais 2H/semaine

Français Histoire Droit civique 3H/semaine

Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine

EPS 2H/semaine

Arts appliqués 1H/semaine

Espagnol 2H/semaine

Accompagnement personnalisé 3H/semaine





# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise  
24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures, de septembre 2024 à juin 2026. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session  
Epreuves de pratique professionnelle  
Epreuves écrites et orales en enseignement général  
Epreuves sportives suivant l'option

## • VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.  
Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 3 Maximum: 12

## • DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1<sup>ère</sup> année, 405 heures la 2<sup>ème</sup> année) ; de septembre à juin.

## • TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7380 € par an selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, , chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :  
handicap@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA SESSION DE FORMATION 2023

100%

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

10%

Taux d'interruption en cours de formation

50%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

50%

Taux de poursuite d'études

## • VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours. . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.



## COORDONNÉES

UFA Saint Joseph  
9 Quai Amédée Couesnon  
02400 Château-Thierry  
03,23,84,98,80  
secretariat@saint-jo.com