

# CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant en 1 an



## LES OBJECTIFS

- Le titulaire du CAP remplit la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale et vous prépare aux métiers de l'hébergement (chambre, service du petit déjeuner) ainsi qu'aux métiers du bar, brasserie, café (service au comptoir).
- Il assure l'accueil, conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons, sous l'autorité d'un responsable.
- Il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons. Il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons.
- Il participe aux tâches d'entretien et d'encaissement.
- Il intervient sur l'élaboration et/ou la finition des préparations simples.

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

Examen :

- En contrôle continu en cours de formation (CCF)

## PROFIL DU CANDIDAT

- Jeune jusqu'à 30 ans
- Être titulaire d'un autre diplôme (de niveau V ou plus)

## ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

## TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Campus des Métiers

*Accueillir le client, le conseiller dans ses choix, prendre sa commande : le serveur de restaurant doit allier rapidité, adresse et sens du contact.*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| <b>Age</b>            | <b>1 an</b> |
| <b>Jusqu'à 17 ans</b> | 37%         |
| <b>18 à 20 ans</b>    | 49%         |
| <b>21 ans et plus</b> | 61%         |

*À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.*

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Commis de salle

Puis, après un temps d'adaptation et en fonction de l'expérience professionnelle et des motivations :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP CSHCR peut exercer son activité dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, à thème, des brasseries ou des hôtels-restaurants.

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques de restaurant
- Technologie professionnelle
- Hygiène alimentaire
- Sciences appliquées à la restauration...
- Anglais...

### POURSUITE D'ÉTUDE

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Brevet professionnel Arts de la table
- CQP Barman – Monde de la nuit (+ de 18 ans)

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**

**24, route de Cuzon - Cs 21037**

**29196 QUIMPER CEDEX**

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)