






# LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

 Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY  
 03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25  
 ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr




#LMY



## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (CAP CS HCR)

### LE METIER >>>>

 Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il 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.

En **restauration-café-brasserie**, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

En **hôtellerie**, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de **valet de chambre, d'employé d'étage**, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

### > LA FORMATION

Le titulaire CAP CSHCR est placé au cœur de l'action pour s'approprier le savoir-faire, le savoir-être et les connaissances pour devenir un professionnel qualité,

Ce CAP favorise la pratique en offrant avant tout un parcours d'études professionnalisant. Les étudiants/apprentis apprennent les matières professionnelles durant des ateliers pratiques aux restaurants, bar et hôtel d'application du lycée.

#### UNITES GENERALES

- Français
- Histoire - géographie
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Gestion appliquée
- Éducation physique et sportive

## UNITES PROFESSIONNELLES

### Organisation des prestations en HCR :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

### Accueil, commercialisation et services en HCR :

- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations

*Faire une chambre à blanc, en recouche*

*Appliquer les procédures de tri des produits*

*Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels...*

*Effectuer la mise en place des espaces destinés aux différents types de clientèle, d'une salle de réunion/conférence*

*Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)*

*Valoriser les espaces destinés à la clientèle (facteurs d'ambiance, décor)*

- Réaliser les prestations et en assurer le suivi

*Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.)*

*Préparer ou remettre en température les plats de type brasserie Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits déjeuners, déjeuners, dîners, pause-séminaire..*

*Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client.*

*Réapprovisionner (office, cave du jour, meubles réfrigérés, chariots, etc.) Réassortir les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)*

*Participer aux opérations de facturation et d'encaissement*

- Communiquer dans un contexte professionnel

*Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels*

*Se situer dans son environnement professionnel*

*Communiquer avec les clients et les tiers*

## ➤ LES STAGES

14 semaines de période de formation en milieu professionnel réparties sur les 2 années de formation : les périodes font l'objet d'une évaluation formative ou certificative pour l'examen du Cap.

Elles se déroulent dans les structures d'accueil telles que les hôtels, cafés, restaurants,...

## ➤ POURSUITES D'ETUDES

Le titulaire d'un cap CSHCR peut exercer immédiatement après le diplôme ou poursuivre en :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Gouvernant.e
- MC Employé barman - MC Sommellerie

## ➤ LES DEBOUCHES

Ce diplôme polyvalent permet d'accéder aux métiers : d'employé d'étage, de serveur, garçon de café... dans une brigade de restaurant traditionnel ou gastronomique, en café brasserie et en hôtel (restauration).

Il peut travailler dans les secteurs connexes comme les résidences médicalisées et maisons de retraite, les villages de vacances, les parcs de loisirs, en hôtellerie de plein air...



Retrouvez toutes  
nos formations



**Formation proposée sous statut scolaire, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**

