

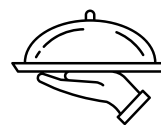


# Formations en Service



CAMPUS MÉTIERS MARZY

# CAP CS HRC



*CAP Commercialisation et service en Hôtel Restaurant Café*

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de sa formation, le bénéficiaire sera capable de :

- Réaliser des prestations en Hôtel - Café brasserie - Restaurant
- Accueillir et servir la clientèle
- Contribuer à la commercialisation des prestations

Le bénéficiaire sera en mesure de mobiliser ses compétences et connaissances pour faire face à toute situation de sa vie professionnelle.

## Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demande d'emploi ou salarié).

Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un diplôme de niveau équivalent.

## Coût de la formation

Estimée à 7 100€,

- intégralement financée par l'Etat et les OPCO et gratuite dans le cas d'un contrat d'apprentissage
- potentiellement financée par l'Etat et les OPCO dans le cas d'une formation adulte

Inclus : tous les moyens liés à la formation, au 1er équipement

Reste à la charge éventuellement de l'apprenti(e) : le complément relatif aux frais d'hébergement et/ou restauration et le complément en équipement professionnel.

## Lieu de la formation

C2M - Campus Métiers Marzy - 21 rue des Carrières 58180 Marzy

## Durée

La formation s'organise en alternance sur 2 ans pour une durée totale de 800h.

En moyenne 1 semaine/mois au C2M, 3 semaines/mois en entreprise

## Pré-requis

L'âge minimum est de 16 ans.

Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3ème.

L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus)

## Délais d'accès et période de recrutement

La formation débute au mois de septembre de chaque année.



Accessibilité handicap et mobilité

## Contenu de la formation

- Enseignement professionnel  
Organisation des prestations en HCR  
Accueil, services et commercialisation en HCR

- Enseignement général  
Français, Histoire/Géographie/Enseignement moral et civique, Mathématiques, Physique-Chimie, Langue vivante : Anglais, Education physique et sportive, Prévention Santé Environnement

## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

- Travaux pratiques (mises en situation professionnelles, études de cas, interdisciplinarité) et apports théoriques
  - Les enseignements sont réalisés en présentiel.
- Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :
- Laboratoires/ateliers équipés de matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
  - Salle de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur
  - Salles informatiques
  - Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques

## Profil du/des formateurs

Une équipe pour vous accompagner dans votre réussite composée de formateurs/trices passionné(e)s et expert(e)s dans leur domaine :

- Expérience en tant que maître d'hôtel dans des établissements de renoms (palace Le Crion à Paris, résidence hôtel de l'Assemblée Nationale, Hôtel Mercure...)

## Modalités d'évaluation

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) en janvier/février de l'année d'examen afin de se préparer à l'examen final et établir la liste des compétences/savoirs à renforcer
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

## Les poursuites d'études au C2M

BP Art du service et commercialisation en HCR

## Les + du C2M

- Une aide au recrutement : Nos conseillers relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches :
  - Rédaction CV et lettre de motivation
  - Ciblage des entreprises
  - Accompagnement dans la recherche d'entreprise
  - Aide à la préparation d'entretiensVotre contact privilégié : Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20
- Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur privilégié des bénéficiaires, des familles et des entreprises  
Votre contact privilégié : Nathalie PAQUET : 03 76 08 01 02
- Une formation en apprentissage rémunérée
- Internat et restauration sur place

### C2M, c'est :

800 personnes formées chaque année

+ de 600 entreprises partenaires

87% de réussite aux examens (examens 2022)


79% d'insertion professionnelle (suivi insertion 2021)

82% de satisfaction des publics formés

---

# Campus Métiers Marzy

 21 rue des Carrières - 58180 Marzy

 03 86 60 83 66

 [contact@campusmetiersmarzy.com](mailto:contact@campusmetiersmarzy.com)

 [www.campusmetiersmarzy.com](http://www.campusmetiersmarzy.com)

