

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HCR*

Diplôme de niveau 3 - RNCP 38424**

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour :

les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...



Pré-requis / Modalités d'inscription :

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

Pour la formation continue : après entretien avec le Pôle formation continue du CFA.

Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an, si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme ou selon votre expérience professionnelle.

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC/SMC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé.

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du CAP HCR contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, il réalise les prestations et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité, il commercialise les prestations et contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Compétences : Organisation des prestations (réception et contrôle, mise en place), Accueil et commercialisation (prise en charge et mise en oeuvre, communication professionnelle), Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité, Respect de l'environnement.

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

- **Formation en alternance** : 100 % présentiel et en alternance dans une entreprise + stage en Hôtellerie
- **Formation continue** : 100 % présentiel avec stages obligatoires en entreprises

Enseignement professionnel (Pratique, Techniques hôtelières, Technologie, Sciences appliquées, PSE) : 23 heures/semaine

Enseignement général (Français, Histoire/Géo, Maths, Gestion, Anglais, EPS) : 12 heures/semaine

Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima

Moyens : 1 Restaurant d'application + Bar ouvert au public, salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Épreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rnkp/38424/>

Poursuite d'Etudes :

BP Arts de la Table (Niveau IV)
TFP Barman (Niveau IV)



Taux de réussite 2025
CAP CSHCR : 100%
Pour 16 candidats présentés



Taux de poursuite d'études
après le CAP CS HCR 2024 : 50%



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

*Hôtel Café Restaurant

**Certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse
Date de début des parcours certifiants : 01/09/2024



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 750 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 85.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



Taux d'insertion professionnelle 2024 : 100%

Même métier : 90%



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrons vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes

54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Pré-inscription



Accueil / Standard : **04.93.90.43.53**

Service inscriptions : **04.93.90.43.50**

Service Relations entreprises / recrutement : **04.97.06.44.19 /**

04.89.82.23.59

Référent handicap / Mobilité : **04.89.82.22.58**

Service formation continue : **04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

 contactcfa@ville-cannes.fr

 [facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)

 facultedesmetiers.cannes.com

 [faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

 CANNES
CÔTE D'AZUR
FRANCE

 Erasmus+