

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

PAR APPRENTISSAGE



Com. Reg. NO. juin 2023 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photos : © Emmanuel Ligner, unsplash / Apprentis d'Auteuil

CENTRE DE FORMATION VICTORINE MAGNE

39 avenue du 6 juin

14100 LISIEUX

victorinemagne.apprentis-auteuil.org



La confiance peut sauver l'avenir





OBJECTIFS

Le titulaire du CAP CSHCR :

- Participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service
 - Accueille des clients, prend des commandes, prépare et sert le petit déjeuner, sert des plats et des boissons.
- Réalise des préparations et de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).
 - Prépare du découpage ou du flambage et réalise des boissons
 - Il est capable de mettre en place un chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice ou d'entretenir une salle de bain.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être de nationalité française ou être autorisé à travailler en France
- Avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique
- Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat

DURÉE

Formation sur 2 ans (840 h) - soit 1 semaine par mois au centre de formation (12 semaines/an) et le reste du temps en entreprise.

CONTENUS DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Connaissance des boissons
- Culture professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Anglais, EPS, Prévention santé environnement.

Centre de formation Victorine Magne

39 avenue du 6 juin - 14100 LISIEUX

Tél. 02 31 61 24 32

ufa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

SALAIRE

Rémunération en pourcentage du SMIC, allant de 27 % à 100 % selon l'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et la progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet du contrat.

COUT DE LA FORMATION ET AIDES

Formation gratuite. Des réductions tarifaires avec la carte «étudiant des métiers», transports, permis B, logements, prime 1er équipement de 500 €. Self et internat à tarifs préférentiels.

ET APRES ?

- Poursuite d'études en Mention Complémentaire, Brevet Professionnel ou Bac Pro
- Entrée dans la vie active : tous les secteurs de la restauration : bar, restaurant ; tous les secteurs de l'hôtellerie : hôtels, hôtellerie en plein air, villages vacances...

SERVICES PRATIQUES



Accessibilité aux personnes en situation de handicap



Accès au self de l'établissement à tarifs préférentiels



Astro-bus, Train-ligne TER



internat pendant les semaines de regroupement, possibilité de logement auprès du FJT (foyer jeunes travailleurs)

LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION VICTORINE MAGNE

- Partenaires privilégiés avec l'UMIH14* et les membres de la confrérie des disciples Escoffier
- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Des enseignements transversaux
- Une expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes



+ d'infos

victorinemagne.apprentis-auteuil.org

* Union des Métiers et des Industries de L'Hôtellerie du Calvados.