



# UFA

## FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION

# CAP CSHCR

Commercialisation et Service  
en Hôtel Café Restaurant



LYCÉE POLYVALENT  
**ELISA LEMONNIER**  
DOUAI

# La formation

Formation en 2 ans gratuite

1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre de formation

12 semaines de cours par an soit 460 heures par an

Examens en CCF (Contrôles en cours de formation) et ponctuels

Formation pratique en entreprise assurée par le maître d'apprentissage

# Le contrat d'apprentissage

Une formation, un diplôme, un salaire

Pour les jeunes de 15 à 29 ans

Contrat de travail

Salarié d'une entreprise

Rémunération en fonction de l'âge, de la rémunération minimale en % du SMIC ou du salaire minimum conventionnel

# Le métier

Travaille dans les hôtels, restaurants ou cafés brasseries

En restauration café brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service

Accueil clients, prise de commandes, préparation et service de petit déjeuner, plats et boissons

# Contenu de la formation

sur **35 heures**

## Enseignements professionnels liés à la spécialité

- Réalisation chef d'œuvre
- Culture professionnelle gestion
- Culture professionnelle service
- Pratique Professionnelle en Atelier Expérimental
- Travaux pratiques service
- Sciences appliquées
- Secourisme

## Enseignements généraux

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences-Physiques
- Arts appliqués
- Anglais
- Prévention santé environnement
- EPS
- Accompagnement personnalisé

## Poursuites d'études

- MC Employé barman
- BP Barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

## Débouchés

Serveur

Garçon de café ou de comptoir dans une brasserie

Limonadier

Employé dans un bar à thème ou un restaurant



RÉGION ACADÉMIQUE  
HAUTS-DE-FRANCE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

mon  
Avenir pro



GIP FCIP  
CFA  
LILLE  
HAUTS-DE-FRANCE

LYCÉE POLYVALENT  
**ELISA LEMONNIER**  
DOUAI

**817 rue Charles Bourseul**  
**BP 80809**  
**59508 DOUAI Cedex**  
**03 27 95 85 74**



**Trouvez notre formation sur le site de mon  
avenir pro en scannant le QR Code**