



Construis ton parcours de
réussite !

Les équipes de Charles
Cros t'accompagnent.



CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63
Fax : 04 68 47 68 71

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



APRES LE CAP HCR

PERSPECTIVES :

Poursuite d'études :

- Bac Pro CSR Commercialisation et Services en Restauration
- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- Etc...

(en alternance ou en formation initiale)

Entrée dans la vie active en France ou à l'étranger :

Tout type d'établissements dans le secteur de l'Hôtellerie – Restauration : café, brasserie, snack, village de vacances, parc de loisirs, camping etc...



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

CAP HCR

COMMERCIALISATION
ET SERVICES EN
HÔTEL - CAFÉ -
RESTAURANT

PARCOURS DE FORMATION

FORMATION CAP HCR

PROFIL ATTENDU

UN PARCOURS SUR 2 ANS

OBJECTIFS

Forme les élèves à des postes dans les hôtels, cafés et restaurants. Sous l'autorité hiérarchique :

- Il réalise des prestations de services en hôtel, café, brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Il contribue à l'accueil de la clientèle française et étrangère
- Il contribue à la commercialisation des différentes prestations
- Une polyvalence est recherchée par la profession



VALIDATION DE LA FORMATION

Les épreuves pour l'obtention du diplôme se font en contrôle en cours de formation au cours de la scolarité au lycée et en milieu professionnel.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire -Géographie
- Maths
- LV : Anglais - Espagnol
- EPS
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Enseignements expérimentaux
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre
- Prévention - Santé - Environnement
- Co-intervention (Français, Maths, et Enseignement Professionnel)

TRAVAUX PRATIQUES EN CAFÉ, BRASSERIE ET HÔTEL

➔ Mise en situation réelle à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public

ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Téléthon
- Animation à des soirées (marché aux truffes)
- Organisation de forums professionnels
- Etc...

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

14 semaines de PFMP à réaliser en entreprise sur 2 ans

Adaptabilité

Rigueur

Curiosité

Dynamisme

Esprit de synthèse

Motivation

Respect

Esprit d'équipe

Bonne hygiène

Disponibilité

Sens commercial

LES PLUS DE LA FORMATION :



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (12 personnes maximum)



Réalisation de projets avec des partenaires



Dispositif ULIS