



Diplôme de Niveau 3  
RNCP37554

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (CAP CSCHR)



### LE CONTEXTE

#### PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

#### PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

#### MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

#### TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

#### RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

#### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle " commercialisation et services en hôtel-café-restaurant " occupe un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasseries, restaurants. Sous l'autorité hiérarchique :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### MÉTIERS VISÉS

**Secteurs prioritaires :**  
Tous les secteurs de la restauration, café-brasserie et l'hôtellerie.

- Secteurs secondaires :**
- Résidence médicalisée et maison de retraite ;
  - Santé et bien-être ;
  - Village de vacances ;
  - Parc de loisirs ;
  - Restauration embarquée (terre, mer, air) ;
  - Hôtellerie plein air ect.

### NOS PARTENAIRES



## MODALITÉS DE LA FORMATION



**Durée : 25 mois (805 h)**  
Du 05/10/2023 - Au 30/10/2025



**Rythme : 1 journée**  
De formation par semaine.  
4 jours en entreprise.  
Quelques périodes de regroupements.



**Lieu : Saint-Denis**  
14, Rue Mazagran  
97400 Saint-Denis



**Rentrée : Octobre**  
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



### Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



### Contact

06 92 05 09 69  
contact@erfp.re

## CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

**Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel**  
**7 heures**

### Pôle 1 - Organiser des prestations en HCR

**238 heures**

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage ;  
Contribuer à l'organisation des prestations.

### Pôle 2 - Accueil, commercialisation et services en HCR

**238 heures**

Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation ;  
Préparer les prestations ;  
Réaliser les prestations et en assurer le suivi ;  
Communiquer dans un contexte professionnel.

### Contrôle en Cours de Formation (CCF)

**28 heures**

### Unités Générales

**329 heures**

Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique (EMC) ;  
Mathématiques-Sciences Physiques et Chimiques ;  
Education Physique Sportive ;  
Langue vivante (Anglais).  
Prévention Santé Environnement (PSE) ;

### Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

**14 heures**

### Bilan - Révisions - Examens

**28 heures**



**TAUX DE SATISFACTION**  
A définir le 30/10/2025



**TAUX DE RÉUSSITE**  
A définir le 30/10/2025



**TAUX D'INSERTION**  
A définir le 30/10/2025

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Épreuves Générales passées en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ;
- EP1 - Évaluation par épreuve ponctuelle écrite + CCF
- EP2 - Évaluation par épreuve ponctuelle écrite, pratique et orale + CCF
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.

Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.