



EN 1 AN – APRES UN BAC CAP SERVICE ET COMMERCIALISATION EN HOTEL, CAFE, RESTAURANT. EN ALTERNANCE

VOUS SOUHAITEZ ACCEDER A UN EMPLOI
VOUS SOUHAITEZ ACQUERIR DES
COMPETENCES OPERATIONNELLES ET VOUS
RECONVERTIR POUR CONSTRUIRE UN PROJET
PROFESSIONNEL ?

- EN 1 AN
- UNE FORMATION REMUNEREE
- AVEC UN STATUT D'APPRENTI
- AU SEIN D'UNE ECOLE RECONNUE
- DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITE
- UN SUIVI ET UN ACCOMPAGNEMENT



WWW.LERENOUVEAU.ORG
04 77 90 76 80
42530 SAINT GENEST LERPT



ENVIE ?...

D'INTEGRER LE
MONDE DE LA
RESTAURATION
UNE BRIGADE DE
RESTAURANT

D'ACCEDER A DES
POSTES EN FRANCE
ET A L'ETRANGER

D'APPLIQUER LES
TECHNIQUES
COMMERCIALES DE
VENTE

DE TRAVAILLER
DANS UN SECTEUR
PORTEUR D'EMPLOI

NOTRE ECOLE

INSTALLÉE DANS « LE CHATEAU COLCOMBET », ANCIENNE DEMEURE BOURGEOISE DU SIECLE DERNIER, ELLE OFFRE UNE PALETTE ETENDUE DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME, DE LA 3EME PREPA METIERS AU BTS (BAC+2) ET LICENCE PRO (BAC+3).

FORTE D'UNE SOLIDE REPUTATION D'EXCELLENCE **L'ÉCOLE HOTELIERE RENOUVEAU**, S'APPUIE SUR UNE ÉQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPERIMENTES ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITE DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ECONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ETABLISSEMENT EQUIPES & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDELES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

LES CHIFFRES CLES

CYCLE DE 1 AN

400 H DE FORMATION/AN

SALAIRE EN FONCTION DE L'AGE

95% DE TAUX DE REUSSITE

18000 POSTES A POURVOIR



LE DIPLOME CAP CSHCR EN 1 AN - EN ALTERNANCE

FORMER DU PERSONNEL QUALIFIE D'ACCUEIL ET DE SERVICE CLIENT DANS LES DOMAINES DE LA RESTAURATION POUVANT EVOLUER, A TERME, VERS DES POSTES A RESPONSABILITE, CREATION OU REPRISE D'ENTREPRISES.

CE COMPLEMENT DE FORMATION VOUS PERMETTRA UN APPRENTISSAGE DES BASES DE CES METIERS.

UN DIPLOME TRES RECHERCHE PAR LES EMPLOYEURS, EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

LE DIPLOME DEMANDE DES PROFILS A FORTE CAPACITE DE TRAVAIL PERSONNEL EN PARALLELE DES TEMPS DE TRAVAIL EN ENTREPRISE.

LES MATIERES

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

RESTAURANT

- TECHNIQUE DE RESTAURANT & ACCUEIL CLIENT
- PRISE DE COMMANDE RESTAURANT & CAFE BRASSERIE
- CULTURE PROFESSIONNELLE
- CONNAISSANCES DES PRODUITS

SCIENCES APPLIQUEES

- HYGIENE DES LOCAUX DES MATERIELS ET DES ALIMENTS HACCP

GESTION APPLIQUEE

- GESTION DES STOCKS, DES COMMANDES & FACTURATION

ENSEIGNEMENTS GENERAUX (SAUF SI VALIDATION VIA UN BAC EN AMONT)

FRANÇAIS ET OUVERTURE SUR LE MONDE

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

MATHEMATIQUE ET SCIENCES

LANGUE VIVANTE : ANGLAIS

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

ARTS APPLIQUES ET CULTURE ARTISTIQUE

PREVENTION SANTE & ENVIRONNEMENT

- ATTESTATION SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (INCLUS)

LES DEBOUCHES – LES EMPLOIS

LE TITULAIRE D'UN CAP CSHCR PEUT EXERCER IMMEDIATEMENT APRES LE DIPLOME DANS :

UNE BRIGADE DE RESTAURANT
TRADITIONNEL
OU GASTRONOMIQUE,
EN CAFE BRASSERIE
EN HOTEL (RESTAURATION)

IL DOIT :
APPRECIER DE TRAVAILLER EN EQUIPE HIERARCHISE,
ETRE SOURIAINT ET ORGANISE

A TERME :
VOUS ETES SUSCEPTIBLE DE PRENDRE DES
RESPONSABILITES DE CHEF DE RANG
OU MAITRE D'HOTEL
VOIRE DE CREER OU REPRENDRE UNE ENTREPRISE

LES MODALITES D'EXAMEN

EXAMEN NATIONAL EN FIN D' ANNEE
A L'ISSUE DU CYCLE DE FORMATION.

LES CONDITIONS D'ACCES

MOINS DE 29 ANS ET AVEC ...

- UN BAC GENERAL
- UNE ANNEE DE FAC
- UN BTS
- UN BAC TECHNOLOGIQUE

SOUS CONDITION DE SIGNATURE D'UN
CONTRAT D'APPRENTISSAGE AVEC UNE
ENTREPRISE.

LES POURSUITES D'ETUDES

**BTS MANAGEMENT
EN HOTELLERIE RESTAURATION**
BAC+2 , OPTION B CUISINE

PUIS

**LICENCE PROFESSIONNELLE
EN HOTELLERIE RESTAURATION**

BAC+ 3 (GRADE UNIVERSITAIRE : L3) EN
ALTERNANCE. EXEMPLE : « CODEP –HR »

LE FINANCEMENT

FORMATION REMUNEREE : dans le cadre du contrat
d'apprentissage (% du SMIC selon l'âge et la
formation)

FINANCEMENT DE LA FORMATION : prise en charge
à 100% par la branche professionnelle de l'employeur.

FRAIS DE SCOLARITE : scolarité gratuite
INTERNAT : NON **DEMI-PENSION** : OUI