



**EN 2 ANS
CAP SERVICE ET
COMMERCIALISATION
EN HOTEL, CAFE,
RESTAURANT.
EN ALTERNANCE**

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

- EN 2 ANS
- 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 EQUIPE 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 2 ANS

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 2 ANS - 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 DIPLOME VOUS PERMETTRA UN APPRENTISSAGE DES BASES DE CES METIERS ET L'ACCES A DES EMPLOIS EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

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 ET 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
HIERARCHISEE,
ETRE SOURRIANT ET ORGANISE

A TERME :
VOUS ETES SUSCEPTIBLE DES PRENDRE DES
RESPONSABILITES DE CHEF DE RANG
OU MAITRE D'HOTEL

VOIR 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 ...

- Après une 3eme de Collège, 3eme prépa métier ou une Prépa Apprentissage

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

LES POURSUITES D'ETUDES

BAC PRO en apprentissage.

Commercialisation et Service de Restaurant en apprentissage.

BREVET PROFESSIONNEL

Arts du service et commercialisation en restauration

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