

OPEN

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL CAFE RESTAURANT

Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en alternance

91.5%

Satisfaction stagiaires

87.5%

Réussite aux examens

35%

Interruption en cours de formation

50%

Insertion professionnelle

71%

Poursuite d'études



Présentation

Activités visées

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en HCR :

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

Secteurs d'activités

- Restauration commerciale, gastronomique et collective
- Hôtellerie traditionnelle, grands groupes hôteliers
- Bars, brasseries et cafés

Type d'emplois accessibles

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, directeur de restaurant

Évolution professionnelle possible

Evolution possible vers des postes de chef de rang ou de maître d'hôtel en restauration ou en brasserie. Possibilité d'exercer son métier à l'année ou en saison - l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer - ainsi qu'à l'étranger. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, possibilité de créer sa propre entreprise.

Suites de parcours

BAC PRO Commercialisation et service, BP Arts du service et commercialisation, MC Employé Barman

Code(s) ROME

G1802, G1803

Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation (CCF) modalités disponible sur le Bulletin officiel n°8 du 9 mars 2017

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant



Programme

- Travaux pratiques et technologie restaurant, brasserie et hébergement
- Sciences appliquées,
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance de l'Entreprise dans son Environnement Economique et Juridique
- Enseignement général (Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Langue Vivante, EPS, Informatique)



Compétences attestées fiche RNCP n° 31096

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences ci-dessous :

1 - Organisation des prestations en HCR : Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables) - Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation - Participer aux opérations d'inventaire - Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.) - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité - Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

2 - Accueil, services et commercialisation en HCR : Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique : **Français : Entrer dans l'échange oral :** écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. **Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :** Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien.



4 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques : rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter - Critiquer un résultat, argumenter - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

5 - Éducation physique et sportive : compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues : Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité.

6 - Langue vivante : compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

7 - Langue vivante facultative : Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.



Conditions d'accès

Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

Pré-requis

- Motivation pour le secteur professionnel.

Aptitudes

- Sens des relations humaines
- Sens de l'organisation
- Présentation irréprochable
- Résistance physique
- Bonne mémoire
- Respect de la hiérarchie
- Envie de faire plaisir.



Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 400 heures à 455 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny - Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

[62] 62600 Berck Sur Mer - Tél : 07 85 77 78 37

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.
- Modalités de suivi : positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés

- Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.



Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap



Modalités de sélection

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance



Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois



Coût et financement

Autres publics

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)



Indicateur de résultat

Retrouver tous les taux sur notre site cefaa.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

