

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte

01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
chagny@cefaa.net



CEFAA
7 place des Arcades
78570 Chanteloup les
Vignes
01.39.27.62.46
Chanteloup-les-
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR
142, avenue des chênes
verts
83700 BOULOURIS /
SAINT RAPHAEL
04 94 83 84 85
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder aux métiers du service. Elle apporte les compétences nécessaires pour assurer l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Elle apprend à adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et à contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



Vos Atouts

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

Les Débouchés

Le serveur pourra évoluer vers des postes de chef de rang ou de maître d'hôtel en restauration ou en brasserie. Il pourra 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 s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



La Formation

DURÉE : de 1 à 2 ans (modulable selon convention signée avec l'entreprise)

RYTHME : Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

FRAIS DE FORMATION : 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)

DIPLÔME : CAP « Certificat d'Aptitude Professionnelle » sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau III – Diplôme d'Etat

LIEUX DE FORMATION :

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

CEFAA 7 Place des Arcades 78570 Chanteloup-les-Vignes

CONDITIONS D'ADMISSION : Après une 3ème générale ou une 2nde

MODALITÉS D'ADMISSION :

Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

MOYENS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise. Délai moyen : 1 mois.

PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :

Contribuer à l'organisation des prestations de salle

Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.

Mettre en œuvre les techniques de mise place et de préparation

Mettre en œuvre les techniques professionnelles de service

Communiquer dans un contexte professionnel

OBJECTIF :

Former du personnel qualifié et polyvalent pour travailler dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration (brasseries, restaurants, hôtels).

PROGRAMME DE LA FORMATION :

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)

POURSUITES DE FORMATION :

BP Arts du service et commercialisation

Bac Pro Commercialisation et services

MC Employé Barman