

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL CAFE RESTAURANT

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.

Codes ROME associés

G1802, G1803

COMPÉTENCES VISEES

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

Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096- 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.

Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096 - 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.

Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096 - 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.

Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096 - 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.

Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 31096 - 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.

Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 31096 - 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.

Bloc de compétence N° 7 fiche RNCP n° 31096 - 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

Modalités d'évaluation :

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

Validation visée :

CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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.

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)

Prérequis

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.

MODALITÉS DE SÉLECTION

Test d'entrée et entretien individuel

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Délai moyen : 1 mois.

DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

Durée

2 ans (durée modifiable en fonction des acquis)

Dates

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

Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

COÛT ET FINANCEMENT

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)

RENSEIGNEMENTS

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42
contact@cefaa.net - Inscriptions sur www.cefaa.net

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)

POURSUITE DE FORMATION

Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation
BAC PRO Commercialisation et services
Mention complémentaire Employé Barman