

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant

Certificat d'aptitude professionnelle

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Enseignement professionnel

Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Enseignement général

- Français en co-animation avec le formateur professionnel
- Histoire géographie
- Éducation morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- Sciences physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Jouan des G uérets)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Les plus

- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Possibilité d'aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)
-

Les conditions d'admission

Prérequis

Niveau Troisième

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

Perspectives métiers

Employé de restaurant, Serveur, Barman, Employé d'étage

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation Employé Barman : C.S (ex Mention Complémentaire) Employé Barman Europe
BAC PRO commercialisation et service en restaurant - Europe : Baccalauréat professionnel en 2 ans

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP commercialisation et service en
hôtel-café-restaurant- MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code CPF : 239259

Code RNCP : 38424 - JO du 21/12/2023

Date et mise à jour des informations : 14/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr