

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant - 1 an

Certificat d'aptitude professionnelle CSHCR

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 l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

Enseignement professionnel

Anticiper, préparer et organiser les prestations d'hôtel-café-restaurant

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Participer aux opérations d'inventaire
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation

Accueillir, commercialiser et servir en hôtel-café-restaurant

- Contribuer à l'organisation, la préparation et la réalisation des prestations et en assurer le suivi
- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Communiquer dans un contexte professionnel et valoriser l'image de l'entreprise
- Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Enseignement général

- Anglais
- Espagnol

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 413 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

Contact



POULAIN Christèle

cpoulain@fac-metiers.fr

02.99.05.46.42

Les plus

- Formation axée sur la pratique professionnelle intensive.
- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Formation ouverte aux Bacheliers du général pour intégrer ensuite le BTS Management en Hôtellerie Restauration.
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus+

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un niveau 3 minimum de l'Education nationale

Modalités de recrutement

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

➔ Niveau d'entrée : CAP, BEP, MC, CQP (Niv. 3) ➔ Niveau de sortie : Niveau 3, CAP

Sessions

Bruz

- De septembre à juin

Saint-Jouan des Guérets

- De septembre à juin

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. 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 individuel 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.

Perspectives métiers

Serveur, chef de rang

Poursuite d'études

MC Europe Employé barman : Mention complémentaire

MC Europe Sommellerie : Mention complémentaire

BAC PRO commercialisation et service en restaurant : Baccalauréat professionnel en 2 ans

Nos réseaux, certifications et référence



Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP commercialisation et services en
hôtel-café-restaurant

Code CPF : 239259

Code RNCP : 31096

Date et mise à jour des informations : 23/08/2022

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