

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

## 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

## Contacts

### **BESNARD Maud (Saint-Jouan des Guérets)**

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

## 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

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



## Les plus

- Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation
- Consolidation des enseignements, accompagnement personnalisé et préparation au choix d'orientation
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus+.

## 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, BEP, 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

Serveur, chef de rang

### Poursuite d'études

MC Employé barman : Mention complémentaire Europe

MC Sommelier - Caviste : Mention complémentaire 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

**Code CPF :** 239259

**Code RNCP :** 37554

Date et mise à jour des informations : 08/11/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)