



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste en entreprise

RNCP38424

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'EDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Date de publication: 21-12-2023

Objectifs:

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, réalise des prestations et des préparations de services, met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités, contribue à la commercialisation des prestations, et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.



Bloc de compétences

Activité 1
Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

Activité 2
Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

Activité 3
Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Activité 4
Mathématiques et physique - chimie

Activité 5
Education physique et sportive

Activité 6
Prévention - santé - environnement

Activité 7
Langue vivante étrangère

Activité 8
Langue vivante

Indicateurs Les indicateurs complets sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr

12%
Interruption en cours de formation

100%
Satisfaction

100%
Réussite

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.

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

Public concerné et pré-requis

Aucun

Durée de la formation en centre

840h

Modalités d'évaluation

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

Lieu de formation

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

Délai d'accès à la formation

1 mois

Modalités d'accès

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

Débouchés

Employé de restaurant, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, directeur de restaurant

Continuité de parcours

BAC PRO Commercialisation et service, BP Arts du service et commercialisation, CS Employé Barman.

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

Certification

Oui

Validation partielle ou totale des blocs

Finançable C.P.F

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

Contact

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h