





CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 22 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
- Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restauration Niveau 3

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 38424: https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/

Objectifs professionnels

Être capable, sous l'autorité hiérarchique :

- De contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère;
- De réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité;
- De contribuer à la commercialisation des prestations ;
- De respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- De contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contenu

- Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- 14 semaines de présence en centre par année de formation.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

Réussite aux examens

100 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage su inserjeunes.education.gouv.fr







CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Durée

Durée du contrat : 24 mois

Délais et modalités d'accès

- Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

- Métiers : employé de restaurant, Serveur, Barman, Employé d'étage...
- Poursuites d'études : BP Arts du service et commercialisation en restauration, Bac pro Commercialisation et services en restauration ...

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré 55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76