

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

RNCP : 31096

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE -niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 96%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Employé-e de restaurant, Serveur-se, Chef-fe de rang.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre des techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations, et au bon fonctionnement de l'entreprise
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler au service d'une clientèle d'un hôtel, café-brasserie et restaurant



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.

Possibilité d'effectuer la formation sur un an, si validation d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.

Période d'inscription de Mars à Décembre.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation des prestations.
- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation.
- Préparer, réaliser les prestations et en assurer le suivi.
- Communiquer dans un contexte professionnel.

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation en HCR
- Chef d'œuvre

### Le + de notre CFA :

- Module Apprendre à Apprendre
- Module Techniques de Recherche d'Emploi
- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Arts appliqués
- Mathématiques, sciences physiques
- Technologie de l'information et de la communication

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation en apprentissage - Examen en fin de formation pour la formation continue professionnelle.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.



## TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

**Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans, possibilité de l'effectuer sur 1 an en fonction des diplômes obtenus auparavant.

À partir de 400 heures/an en fonction du test de positionnement.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

## SUITES DU PARCOURS

Brevet Arts du service et commercialisation en HCR.

Mention complémentaire Barman.

Mention complémentaire Sommellerie.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

[christian.cochonneau@cfablagnac.org](mailto:christian.cochonneau@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens

31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

