

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

RNCP : 31096

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE -niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 93%

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.

Entretien individuel et bilan.



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 professionnelle continue.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

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.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Mention complémentaire Employé barman.

Mention complémentaire Sommellerie.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens

31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org

www.cfablagnac.org

