

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

RNCP : 38424

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE -niveau 3

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 89%

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
- Valoriser les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- 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 avant le 31/12.
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 Janvier à Décembre.
Dispense des domaines généraux possible : nous consulter.
Conditions d'accès au CFA : consulter notre site



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.
accompagnement@cfablagnac.org

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

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

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

Le + de notre CFA :

- 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.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de conserver le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans.

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 avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter



TARIF

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 du parcours précédent.

À partir de 400 heures/an, ou moins selon prérequis 1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Autres possibilités (MC ou BP si BAC)

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@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

