



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

Code RNCP : 38424

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
<p>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 Prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables</p> <p>Métiers visés : Employé-e de restaurant, Serveur-se, Chef-fe de rang</p>

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite travailler au service d'une clientèle d'un hôtel, café-brasserie et restaurant	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
<p>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.</p>	<p>Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation</p>

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
<p>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</p>	<p>Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.</p>

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
<p>Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.</p>	<p>Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter</p>

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
<p>Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage Contribuer à l'organisation des prestations en HCR Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation Préparer, réaliser les prestations et en assurer le suivi dans une démarche écoresponsable Communiquer dans un contexte professionnel Encaisser, prendre congé du client</p>	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2ème année	1ère année	2ème année
	Arts appliqués	1		11	
	EPS	2	2	23	23
	Français, Hist/géo,EMC	3	3	34	34
	Langue vivante	2	3	23	34
	Maths - Sc. Physiques	3	3	34	34
	Gestion appliquée	2	2	23	23
	EPFE	1	1	11	11
	Chef d'œuvre		1	0	11
	PSE	2	2	23	23
Enseignement professionnel et technologique	19	18	218	207	
Total	35	35	400	400	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration. Autres possibilités (CS ou BP si BAC).

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.