

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Formation accessible [Pour connaître les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI](#)



Métiers et emplois visés :

Serveur en café brasserie, en restaurant, responsable de salle ou comptoir, hôtellerie ; commis de restaurant, garçon de café en brasserie ; serveur, employé de restaurant

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi

Objectifs de la formation :

- 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 et réaliser les prestations
- Communiquer dans un contexte professionnel.

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel - Café -Restaurant » contribue à :

- L'accueil et au bien-être d'une clientèle française ou étrangère
- La réalisation de prestations de service en hôtel, en café-brasserie ou en restaurant, en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- La commercialisation des prestations
- Au bon fonctionnement de l'entreprise, sous une autorité hiérarchique et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Sa pratique professionnelle est également respectueuse de l'environnement.

Contenu de la formation :

Enseignement général :

- Français et Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques et Sciences Physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et stockage
- Organisation de la prestations en Hôtel -Café-Restaurant
- La relation client et à la commercialisation
- La préparation de la prestation
- La réalisation et le suivi de la prestation
- Sciences appliquées
- La communication en contexte professionnel
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du travail

Méthodes et outils pédagogiques :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

740 heures

Durée indicative en entreprise :

490 heures

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Pré-requis :

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle

Modalités d'admission :

- Tests de positionnement

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences suivants :

- Organiser des prestations en Hôtellerie Café Restaurant
- Accueillir, servir et commercialiser en Hôtellerie Café Restaurant
- Français, histoire-géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques
- Anglais

Épreuve en Contrôle en cours de formation

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38424 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>.

Financement :

Financement sur fonds publics

Tarif de référence :

financement Région

Lieu(x) de formation :

LE HAVRE

Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : greta-le-cesne@ac-normandie.fr