



CAP

CAP Commercialisation et Services en Hôtels, Cafés, Restaurants

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP commercialisation et services en Hôtel-café-restaurant contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur .

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise ne place et de préparation dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP HCR peut exercer comme : Commis de restaurant/ chef de rang / Garçon de café en brasserie / Employé(e) de restaurant / Employé(e) d'hôtel

Ou poursuivre ses études en Mention Complémentaire Sommellerie / Mention Complémentaire Barman / BP Arts du Service et Commercialisation en restauration / BP Sommelier / Bac Pro commercialisation et service en restauration

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.91.65
integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition.

Pour les autres modalités de formation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans condition.
Compétences-socles exigées.

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37554
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse
Date d'enreg certification : 19/10/2023



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- CFP
- Financement France Travail

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3
CAP ou autre diplôme	1 an : 400 heures	Parcours adapté

Le délai maximum d'entrée en formation est de 3 mois.

PROGRAMME DE FORMATION

CAP Commercialisation et Services en Hôtels, Cafés, Restaurants

Français, histoire, géographie, enseignement moral et civique

Mathématiques, physique, chimie

Education physique et Sportive

Anglais

Culture professionnelle

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Réalisation d'un chef d'oeuvre

Travaux Pratiques

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

CECOF
CENTRE DE FORMATION
Le choix de la passion

CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 07/05/2024