

CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant

 ampara.fr/catalogue-formation-alternance/cap-commercialisation-et-service-en-hotel-cafe-restaurant/

CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant

Objectif de la formation

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant.
- Mettre en Ouvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Accès handicapé

Formation en présentiel

Validation par bloc

Prérequis

- Accès sans condition de diplôme quelque soit la voie de formation choisie.
- Niveau 3ème et bonne maîtrise des compétences clé de base (mathématiques, français,) pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement

Modalités d'accès et contacts

Entretien et positionnements préalables sur pré- requis et représentation des métiers.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314

– Formation continue : 0495235314

– VAE : 0495235300

~

Durée de la formation

840 heures en centre

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant et sa modalité d'accès à la formation. Entrées et sorties permanentes.

Lieux de formation

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

Niveau

Niveau 3

Formation diplômante validée par un diplôme éducation Nationale CAP.

Niveau 3 Européen.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) ou examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

Passerelles

Exemple avec le Bac Pro Commercialisation et Services en Hôtellerie.

Dispense des épreuves du domaine général si titulaire d'un CAP ou autre diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale.

Tarifs

Nous consulter.

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec rémunération de l'apprenti Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

Pré Inscription

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre Référent Handicap au 04.95.23.53.14

Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une

activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

– Salariés sous dispositif Projet de Transition Professionnelle ou Contrat de Professionnalisation.

– Demandeurs d'emploi (sous réserve de marchés publics de la CDC).

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

– Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.





Modalités d'organisation pédagogiques

Formation en présentiel 35 h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise par la voie de l'apprentissage et de la professionnalisation.

Alternance 2/3 Centre et 1/3 Entreprise par la voie de la formation continue.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30.

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

Moyens techniques

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Restaurant d'application pour mise en situations.

Poursuite d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

MC Employé Barman, MC Sommellerie , Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Barman, BP Gouvernante, BP Sommelier.

Perspectives professionnelles

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

Exemples de poursuite d'études :

MC Employé Barman, MC Sommellerie , Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, BP Arts du service et commercialisation en restauration, BP Barman, BP Gouvernante, BP Sommelier.



Contenu détaillé de la Formation au 07/01/2021

Contenu modifié le 21/11/2022

Bloc de compétences n° 1 – Organisation des prestations en HCR (unité UP1)

Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables).

Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.

Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation.

Participer aux opérations d'inventaire.

Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des

réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.).
Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.
Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc de compétences n° 2 – Accueil, services et commercialisation en HCR (unité UP2)

Bloc de compétences n° 3 – Français (unité UG1)

Bloc de compétences n° 4 – Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique (unité UG1)

Bloc de compétences n° 5 – Mathématiques – Sciences physiques et chimiques (unité UG2)

Bloc de compétences n° 6 – Education physique et sportive (unité UG3)

Bloc de compétences n°7 – Langue vivante obligatoire (unité UG4)

Bloc de compétences n°8 – Prévention Santé Environnement (unité UG5):

Bloc de compétences n°9 – Langue vivante (unité UF) Bloc facultatif
