CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 22 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude et motivation pour le service en hôtel, bar brasserie ou restaurant.
Bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

780 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

CAP CS-HCR ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Objectifs professionnels

Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires pour réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

Contenu

Enseignements professionnels :

- Organisation des prestations
- Accueil, commercialisation et services
- Sciences appliquées
- Prévention – Santé – Environnement dont SST
- Gestion appliquée

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère (Anglais)

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.
Enseignants du Lycée Professionnel.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Production destinée aux services du restaurant pédagogique.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels (Restaurant, bar et hôtel pédagogiques).
Documents pédagogiques – Matières d'œuvre fournies.
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources…

Durée

Sur 1 an. Durée variable en fonction du profil et des objectifs du candidat.

Délais et modalités d'accès

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation.
Examen final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38424

Entrée en septembre.

Financements possibles

Prise en charge possible des frais de formation.

18 000 € dans le cadre d'un parcours complet.
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.
Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982