

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICE
EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT
NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)



PROGRAMME

Enseignements Généraux :

- Mathématiques
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Sciences Physiques
- Prévention Santé
- Environnement
- Anglais
- EPS

Enseignements techniques et professionnels :

- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Hygiène et sécurité
- Enseignement général
- Connaissance technologiques
- Gestion appliquée



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce CAP, sous l'autorité hiérarchique, contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; contribue à la commercialisation des prestations ; respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Assurer un service de l'arrivée au départ du client, mise en place, prise de commande, conseiller et commercialiser en français et en Anglais les prestations culinaires et œnologiques, encaisser ;
- Réaliser la préparation et la présentation de certains mets (flambage, cocktails) ;
- Participer à la gestion des stocks, l'entretien des locaux ;
- Préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons ;
- Assurer les tâches de mise en place et d'entretien en hôtellerie ainsi que le room service ;

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : rigueur, sens du détail, bonne présentation, bon relationnel et sens du service client.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38424.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 21.12.2023

Fin de la certification : 31.08.2029

DÉBOUCHÉS



- Barman (Barmaid)
- Commis de cuisine
- Serveur(se) en café brasserie, en restaurant ou serveur d'étage, employé(e) de restaurant

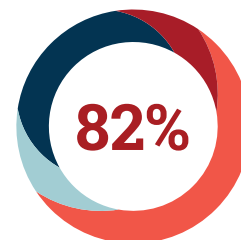
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- MC Employé(e) barman (barmaid)
- BP Arts du service et de la commercialisation en restauration

TAUX DE RÉUSSITE
2023

82%



CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICE
EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT
NIVEAU 3



CMA FORMATION

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Éducation, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.