

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant



Contact :

CFA inclusif
1580 route de Lauthonie,
19490 Sainte-Fortunade
05.55.27.28.86
cfa.inclusif@lespep19.org

Sites de formation :

Sainte-Fortunade et Tulle

Conditions d'admission :

- ◆ Avoir 16 ans
- ◆ Ou Avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année du contrat et Sortir de 3^{ème} ou de SEGPA, d'ULIS .
- ◆ Adaptations possibles aux personnes en situation de handicap en fonction des besoins.
- ◆ Signer un contrat d'apprentissage dans les 2 mois suivant le début de la formation.
- ◆ Avoir une carte d'identité ou un titre de séjour autorisant à travailler.

Durée :

- ◆ 2 ou 3 ans selon ton profil
 - ⇒ 420h en CFA / an
 - ⇒ 35h/semaine
- ◆ En alternance :
 - ⇒ entre 2 à 3 semaines en entreprise
 - ⇒ 1 semaine au CFA (12 fois/an)

Frais :

- ◆ Formation gratuite pour l'apprenti
- ◆ Transport, repas et hébergement à prévoir
- ◆ Participation aux ouvrages pédagogiques

Aides possibles :

- ◆ Aide au permis de conduire pour les jeunes majeurs
- ◆ Aides possibles sur le site de la région Nouvelle Aquitaine

Validation du diplôme :

- ◆ Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- ◆ Possibilité de demander un dossier d'aménagement d'épreuves (aide à la lecture, à l'écriture...)

Dispenses :

Les personnes titulaires d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur sont dispensées des épreuves d'enseignement général à l'examen.

Prérequis :

- ◆ Aucun

Modalité d'accès :

- ◆ Entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation
- ◆ Entrée et sortie permanente

Les suites de parcours :

- ◆ Après le CAP, si tu le désires, tu peux compléter tes compétences par un CAP connexe, des mentions complémentaires ou un BAC Professionnel.

A l'issue de la formation, tu deviendras :

- ◆ Un **employé qualifié** qui contribue au confort et au bien être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.
- ◆ Tu travailleras aussi bien dans des hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

Tu pourras :

- ◆ Mise en place pour le service
- ◆ Accueillir des clients
- ◆ Prendre les commandes
- ◆ Préparer et servir les plats et les boissons
- ◆ Gérer les stocks
- ◆ Assurer un room service

Référentiel :

- ◆ Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance
- ◆ Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale

Programme-contenu

Compétences professionnelles (18 h/semaine) :

◆ Organisation des prestations en HCR

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

◆ Accueil, commercialisation et services en HCR

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité et dans une démarche écoresponsable.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles assurer la prestation et le suivi dans un objectif de satisfaction client et une démarche écoresponsable.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Matières générales (17h/semaine) :

- Français et Histoire-Géographie-Education Morale et Civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Education Physique et Sportive (EPS)
- Langue vivante

Transversalité des enseignements :

- Réalisation du chef d'œuvre
- Protection-Santé-Environnement

Modalités pédagogiques :

- ◆ Groupes à petit effectif
- ◆ Alternance de théorie et de pratique au CFA Inclusif
- ◆ Salles de classes équipées de TBI et d'ordinateurs
- ◆ Educateurs techniques spécialisés pour la formation pratique et formateurs du CFA des 13 Vents à Tulle
- ◆ Enseignants spécialisés pour la formation théorique

Epreuves terminales :

◆ Epreuves professionnelles

- EP 1 : Organisation des prestations en HCR
⇒ coefficient 4 : écrit
- EP 2 : Accueil, commercialisation et services en HCR
⇒ coefficient 14 : pratique et oral
⇒ dont 1 pour la PSE
- Chef d'œuvre
⇒ coefficient 1 : oral

◆ Epreuves générales

- EG 1 : Français et Histoire-Géographie-EMC
⇒ coefficient 3 : écrit et oral
- EG 2 : Mathématiques-Physique/Chimie
⇒ coefficient 2 : écrit
- EG 3 : EPS
⇒ coefficient 1 : pratique
- EG 4 : PSE
⇒ coefficient 1 : écrit
- EG 5 : Langue vivante
⇒ coefficient 1 : écrit et oral

◆ Equivalences, passerelles et validation par blocs de compétences → Cliquez

Suivi du cursus :

Par le formateur référent : suivi pédagogique et suivi en entreprise (au moins 2 rendez vous dans l'année)

Emplois auxquels tu peux prétendre :

- ◆ Serveur d'hôtel café restaurant
- ◆ Serveur de room service
- ◆ Garçon de café
- ◆ Valet de chambre