



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 ou 2 ans

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français en co-animation avec le formateur professionnel
- ❖ Histoire géographique
- ❖ Education morale et civique
- ❖ Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- ❖ Sciences physiques
- ❖ Education physique et sportive
- ❖ Anglais

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Contribuer au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement.
- ❖ Accueillir les clients. Prendre les commandes.
- ❖ Préparer certains mets (entrée froide, plateau de fromage, petit-déjeuner, ...).
- ❖ Servir les plats et les boissons
- ❖ Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service préparations et se charger de la présentation des mets.

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de ce CAP exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, ... Il exerce dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Anticiper, préparer et organiser les prestations d'hôtel-café-restaurant
- ❖ Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- ❖ Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- ❖ Participer aux opérations d'inventaire
- ❖ Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- ❖ Accueillir, commercialiser et servir en hôtel-café-restaurant
- ❖ Contribuer à l'organisation, la préparation et la réalisation des prestations et en assurer le suivi
- ❖ Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- ❖ Communiquer dans un contexte professionnel et valoriser l'image de l'entreprise
- ❖ Respecter des règles d'hygiène, de sécurité et de santé
- ❖ Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Partenariats réguliers avec les entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration.

Un restaurant et une cuisine pédagogique modernes et adaptés
Participation régulière à des concours.

Laboratoires de sommellerie et de pâtisserie



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Evaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

Lycée Hôtelier Notre-Dame
12 rue de la Chapelle St Méen
35 290 SAINT MEEN LE GRAND



RENSEIGNEMENT

David FRABOT
02 22 91 11 20
alternance@notredame-stmeen.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

JUILLET 2022

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques enseignement professionnel
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier expérimental /plateaux techniques
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Études de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ CAP en 1 an : être titulaire d'un niveau 3 ou 4
- ✓ CAP en 2 ans : Sortie de 3ème

RECRUTEMENT

- ✓ Entretien de motivation
- ✓ Test de positionnement
- ✓ Recrutement par l'entreprise

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

CAP 1 an : 420 heures en centre et 1225 heures en entreprise, congés payés déduits

CAP 2 ans : 840 heures en centre et 2450 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Bac Pro CSR
BP Arts de la table et du Service
Mention Complémentaire
Sommellerie
Mention Complémentaire Employé
Barman

VALIDATION

CAP - Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

RNCP 31096

