

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 11 février 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la commercialisation et du service en hôtel-café-restaurant
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

Rythme

Temps plein

Durée en centre

597 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire)
- Attestation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS 38424 :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de la commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoirs-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail

Contenu

Enseignements Professionnels

- Gestion Appliquée, Sciences Appliquées, Compétences numériques appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail), Prévention/lutte contre les violences sexistes
- TRE (Technique de Recherche d'Emploi), Orient'Est
- Prestation HCR – Hôtel, Café, Brasserie, Restauration, Secteur connexes (EHPAD, parc de loisirs...)

Enseignements Généraux

- Français
- Histoire/Géographie/EMC (Enseignement morale et civique)
- Anglais

Les candidats déjà qualifiés niveau CAP se verront proposer une journée supplémentaire en entreprise par semaine et des participations à des actions ponctuelles (événements, réception, salons...)

Modalités pédagogiques

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

Les plus

Taux de satisfaction

1ère session

Réussite aux examens

1ère session

Insertion professionnelle

1ère session

Délais et modalités d'accès

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen

Poursuite de parcours

- Débouchés : Barman, Barmaid, Commis de cuisine, Serveur(se), Gouvernante, Employé de restaurant
- Formation en continuité du parcours : Bac Pro CSR, Brevet professionnel Barman, Gouvernante, Sommelier

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037