

CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 14 novembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

- Connaissances dans les enseignements généraux opérations de base, règle de 3, lire et écrire
- Niveau d'entrée : niveau 1 (sorti de 3ème)

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Tout public

Rythme

Temps plein

Durée en centre

950 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

Evaluations en CCF (Contrôle en Cours de Formation) et/ou épreuves ponctuelles

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Diplôme du CAP
Commercialisation et service en
HCR

Entrée et sortie permanente

Objectifs professionnels

- Contribuer à l'accueil et au bien-être de la clientèle
- Réaliser des prestations de service
- Mettre en oeuvre les techniques spécifiques de l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Contenu

Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

- Réception, contrôle et stock des marchandises
- Collecte des informations et ordonnancement des activités

Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

- Accueil et prise en charge du client
- Contribution aux actes de vente
- Réalisation des techniques de mise en place et préparation des prestations
- Réalisation des prestations et de leur suivi
- Communication dans le contexte professionnel

Français – Histoire Géographie Education civique
Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Face à face pédagogique
- Mise en situation
- Travaux pratiques
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Ateliers en groupe

Méthode

- Cours en groupe et/ou en sous-groupe
- Echanges individuels avec le formateur référent

Moyens

- Salles banalisées, salle multimédia
- Livres et supports photocopiés
- Plateaux techniques de la section hôtellerie

Profil des intervenants

Formateurs-trices issu-e-s de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie Restauration des Lycées diplômés et dont les profils ont été validés par le Rectorat Nancy-Metz

Délais et modalités d'accès

Entretien de motivation, de confirmation de projet et test de positionnement

CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant

Non

Financements possibles

Prise en charge possible des frais de formation

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 Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00