



CAP Commercialisation et Services en Hôtel/Café/Restaurant

Le titulaire contribue au confort au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place du service. Elle accueille les clients, prend les commandes, prépare et sert les petits déjeuners, les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets. Il peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, contrôler une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain. Mise en place d'une salle de séminaire ou d'une pause séminaire.



Public visé

- Pour un parcours vers la certification en formation continue
 - Formation proposée à temps plein ou partiel selon les dispenses d'épreuves sur 1 an
 - Projet professionnel validé
- Demandeur d'Emploi de + 16 ans inscrit à Pôle Emploi
- Salariés (promotion par alternance): Pro A ou Congé de transition professionnelle (CTP)



Durée

Pour l'alternance

- 800 heures / 24 mois, durée ajustable selon antécédents de parcours et diplômes
- Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Pour les demandeurs d'emploi

- 1300 heures / 11 mois
- Alternance 24 semaines en centre de formation et 14 semaines en entreprise

Pour les salariés : la durée peut varier selon le profil du candidat



Lieu de la formation

Maison de la Formation
ZI de la République
120 rue du Porteau BP 495
86012 Poitiers Cedex



Contact

Christine DANSAC
cdansac@mdf86.net
05 49 37 44 96
www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

Pour l'alternance

- Avoir effectué la scolarité obligatoire (16 ans et + ou sortie de 3^{ème})
- Possibilité d'aménagement et réduction de parcours en fonctions des diplômes acquis antérieurement
- Possibilité de suivre la formation sur 12 mois si titulaire d'un diplôme équivalent et/ou supérieur

Pour les demandeurs d'Emploi

- Avoir + de 16 ans et inscrit à Pôle Emploi

Pour les salariés

- Formation à temps plein ou temps partiel selon les dispenses d'épreuves sur 1 an
- Projet professionnel validé

Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable de salle qualifié et formé au Permis de Former :

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Conditions d'inscription

Pour l'alternance

- Être âgé de 16 à 30 ans non révolus
- Se préinscrire en ligne
- Satisfaire aux prérequis et/ou se présenter à l'entretien de motivation
- L'admission est définitive à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Pour les demandeurs d'emploi

- Être inscrit à Pôle Emploi.
- Avoir une prescription de Pôle Emploi, Mission Locale, CAP Emploi, ADFP, SIAE

Pour les salariés

- La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Entreprises d'accueil

Entreprises ouvertes à l'année :

- De restauration traditionnelle et/ou de café-brasserie en entreprise indépendante ou de chaîne hôtelière avec une carte et menus étoffés
- Structure d'hôtellerie-restauration permettant l'apprentissage aussi des activités d'hébergement, petits déjeuners et salle de séminaire.
- Résidences médicalisées – EHPAD – villages vacances – parc de loisirs



CAP Commercialisation et Services en Hôtel/Café/Restaurant



Validation

Diplôme de niveau européen 3 (CAP, BEP) délivré par L'éducation nationale

Code RNCP : 31096



Coût de la formation

Apprentissage et Contrat Professionnalisation

Coût de la formation pris en charge par l'entreprise / OPCO

Salariés et demandeurs d'emploi
Nous consulter



Date de session

Pour l'alternance et salariés :
une rentrée à l'automne (septembre/octobre)

Pour les demandeurs d'emploi
Une rentrée en août



Comment s'inscrire ?



ou

Flashez-moi



<https://net-ypareo.mdf86.net/netypareo/index.php/preinscription>



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre

projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net

Programme et contenu

Domaine Professionnel

Pôle 1 - Organisation des prestations en HCR

- Participer à l'approvisionnement et stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

Pôle 2 - Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations : entretenir une chambre, appliquer les procédures, effectuer la mise en place des locaux, dresser des buffets, réaliser des préparations, réaliser les prestations et en assurer le suivi, assurer les prestations d'hôtellerie, room-service, mettre en œuvre les techniques de préparation et de service, réapprovisionner le bar, participer à la facturation et aux encaissements...
- Communiquer dans un contexte professionnel : adapter sa tenue et son attitude, communiquer avec les clients et les tiers, rendre compte de son activité à son responsable

Enseignement Général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante - anglais
- Prévention - Santé - Environnement
- Arts appliqués
- Réalisation d'un chef d'œuvre sur les 2 années de formation

Nos points forts

- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant
- Donner du sens aux apprentissages entre apports théoriques et applications pratiques
- Une équipe pédagogique constituée en partie de professionnels reconnus
- Accès à une plateforme numérique de formation à distance
- Cours d'autoformation et suivi individualisé gratuits
- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs et l'apprentissage depuis plus de 30 ans
- Possibilité d'être accompagné et participer à des concours de renom
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique

Débouchés professionnels

- Garçon/serveuse de café
- Employé(e) de restaurant
- Barman / barmaid
- Demi chef de rang pour évolution vers chef de rang - maître d'hôtel

Poursuite d'études

- BAC PRO Communication et Services en Restauration
- Mention Complémentaire Employé Barman
- Mention Complémentaire Sommellerie
- CAP cuisine en 1 an



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144