Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier

Métiers du goût

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le/la titulaire de ce CAP aura acquis les compétences nécessaires pour, sous l'autorité hiérarchique :
• Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
• Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
• Contribuer à la commercialisation des prestations
• Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
• Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES

• CAP Cuisine en 1 an
• BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
• BAC Pro. Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans
• Mention Complémentaire Sommelier·ère
• Mention Complémentaire Barman·aid
• BP Barman·aid
• BP Sommelier·ère

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

• Barman·aid
• Employé·e de restaurant (commis·e, chef·fe de rang)
• Maître·sse d'hôtel
• Serveur·euse en hôtel-café-restaurant
• Employé·e d'hôtel

CONTENU DE LA FORMATION

Organisation des prestations en HCR
• Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
• Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,

• Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
• Participer aux opérations d'inventaire,
• Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
• Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
• Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
• Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Accueil, services et commercialisation 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.
• Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
• Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
• Gestion et sciences appliquées
• Prévention –santé-environnement (PSE)
• Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
• Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
• Éducation physique et sportive
• Langue vivante : anglais

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés, touristiques.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

Activité 1 Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
  - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (produits alimentaires ou autres)
  - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
  - Participer aux opérations d'inventaire

- Contribution à l'organisation des prestations
  - Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.)
  - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation

Activité 2 Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
  - Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé
  - Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise
  - Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter
  - ...

- Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable
  - Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche et assurer le service de la couverture
  - Intégrer une démarche de développement durable dans les activités professionnelles (tri des produits, lutte contre le gaspillage, réemploi)
  - Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers
  - ...

- Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable
  - Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.)
  - Assurer les prestations de type café-brasserie
  - Assurer le service, le suivi et le débarrassage des prestations de restauration et de pause-séminaire
  - ...

- Communication dans un contexte professionnel
  - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
  - Utiliser les informations spécifiques au contexte professionnel de son établissement
  - Communiquer avec les clients et les tiers
  - ...

* *

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

En 1 an : Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress, bonne présentation et élocution

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique
Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation - - Positionnement - Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI
INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME
Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr
Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature