

DEMANDEUR D'EMPLOI



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT NIVEAU 3

720 heures en centre de formation, 490
heures en entreprise
Formation à temps plein (35
heures/semaine)

100% présentiel

Public visé : Demandeur d'emploi Personne en reconversion professionnelle Personne en congé de transition professionnelle

Prérequis : Avoir un projet professionnel défini dans le domaine visé Pas de niveau minimum requis Savoir, lire, écrire et compter Aisance relationnelle et rédactionnelle

Accessibilité aux personnes handicapées
Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

98%

DE TAUX DE
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS
DISPONIBLES

Objectifs

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Les + de la formation

- Des professionnels qui vous transmettent leur passion du métier dans un esprit de partage et de convivialité, une plateforme en ligne, un accompagnement personnalisé à la certification et à l'insertion professionnelle.





COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT NIVEAU 3

Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Techniques de service en Restaurant, Brasserie, Hôtel et Café
- Culture professionnelle HCR / Gestion / Sciences appliquées :
 - Les produits alimentaires et les boissons
 - Les fournisseurs
 - Les mesures d'hygiène et de sécurité
 - Les stocks et les approvisionnements
 - L'approche économique
 - Les différents types de prestations
 - Le client, la réservation, la prise de commande, la vente
 - La facturation
 - L'entreprise
 - Le parcours professionnel
 - Prévention Santé Environnement

Domaines généraux

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante





COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT NIVEAU 3

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

- Formation en présentiel
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelles
- Accompagnement et suivi individualisé
- Intervention de professionnels
- Utilisation d'outils numériques
- Plateau technique pour la formation pratique

Résultats attendus

- Obtention du CAP "Commercialisation et services en hôtel - café - restaurant"
- Insertion professionnelle

Modalités d'évaluation

- Contrôle continu en cours de formation
- Examens blancs, examens ponctuels en fin de formation
- Rédaction d'un Dossier Professionnel
- Évaluation de l'entreprise
- Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité

Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi



Intervenants

- Une équipe d'intervenants experts dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Modalités et délai d'accès

- Avoir un projet professionnel défini dans le domaine visé
- Pas de niveau minimum requis
- Savoir, lire, écrire et compter
- Aisance relationnelle et rédactionnelle

Perspectives et débouchés

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Garçon de café en brasserie
- Employé(e) de restaurant
- Employé(e) d'hôtel

Certifications

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

