



### CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT EN 3 ANS

Niveau CAP (Niveau3)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

LAON

#### Pré-requis

Sans niveau spécifique

#### Durée et rythme

3 ans

2 jours par semaine en centre la 1ère année  
1 semaine sur 3 en centre la deuxième et  
troisième année

#### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Contrat de Professionnalisation  
Statut Etudiant\*  
Autres conventions\*\*

#### Tarif de la formation

Finançable et  
rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

#### Objectifs de la formation

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 mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité Contribuer à la commercialisation des prestations Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en cours de formation en CFA et en entreprise

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

#### Les + de la formation

Une équipe pédagogique disponible pour un accompagnement personnalisé  
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage  
Partenariat avec les entreprises du territoire

#### Perspectives et débouchés

Employé de restaurant - Serveur - Barman -

Employé d'étage -

#### Modalités et délai d'accès

##### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

##### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

##### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant en 3 ans

### Vos centres

LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

#### Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession

Le CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant est également proposé en 2 ans à Beauvais et à Laon.

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

