



CAP

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 3 ANS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Assurer des prestations de service dans tous types d'établissements :

- Du secteur de l'hôtellerie
- Des café-brasseries
- De la restauration

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITÉS

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
Promotion par Alternance (Pro-A)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

87,43%

DE REUSSITE AUX
EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)**Bloc 1 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les 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 Laon.

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Employé de restaurant
Serveur, barman
Employé d'étage

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BP - Arts du service et de la commercialisation en restauration (BAC)
BAC Pro - Commercialisation et services en restauration

INFORMATIONS LÉGALES

RNCP38424 : CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
Date de début de validité : 01/09/2024

Certificateur(s)


MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10

