

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



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

ALTERNANCE

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

Rythme d'alternance : différent selon le centre choisi

PUBLIC VISÉ

Tout public

AUTRES POSSIBILITES

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

DÉLAI D'ACCÈS

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Dossier d'inscription Entretien Entrées / sorties permanentes

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



INFORMATIONS LÉGALES



Date de début de validité

01/09/2024



RNCP38424: CAP - Commercialisation et services en hôtel-caférestaurant

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

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE:

LAON 03.23.27.00.10





