

**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
Financable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

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

Rythme d'alternance :

différent selon le centre choisi

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique

Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation

Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

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 ordonner 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)**CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :**

LAON 03.23.27.00.10

