

# TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION



CAP

# Mise à niveau : Option "restauration et hébergement"

# NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 1 AN

### **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** 

Dossier d'inscription

DÉLAI D'ACCÈS

**ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP** 

Entrées / sorties permanentes Contactez-nous

Entretien

#### **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-café-

restaurant

PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

#### Bloc 1 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

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

#### Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

- · 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

Le "CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant" est également proposé en 2 ans à Laon et à Beauvais, ainsi qu'en 3 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 NOS CENTRES DE:

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10





