



CAP

Mise à niveau : Option "restauration et hébergement"

EQUIVALENT CAP (NIVEAU 3) EN 1 AN

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Obtenir une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel
- Saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur
- Se munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements essentiellement en restauration et hébergement
- Développer ses facultés d'adaptation

PRÉ-REQUIS

BAC (Niveau 4)

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 POSSIBILITES

Statut Etudiant
VAE (*Validation des Acquis de l'Expérience*)
CPF (*Compte Personnel de Formation*)
PTP (*Projet de Transition Professionnelle*)
Pro-A (*Reconversion ou promotion par alternance*)
...

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Mix-learning

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



RNCP37554 : CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

PROGRAMME DE LA FORMATION (*blocs de compétences professionnelles*)

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

MÉTIERS ET DEBOUCHÉS

Employé de restaurant
Serveur
Barman
Employé d'étage

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BTS - Management en hôtellerie-Restauration
- Option A ou C (BAC+2)

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

