



CAP

Mise à niveau : Option "restauration et hébergement"

EQUIVALENT CAP (NIVEAU 3) 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 et de la restauration

PRÉ-REQUIS

BAC (Niveau 4)

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

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



CAP**Mise à niveau : Option "restauration et hébergement"**

INFORMATIONS LÉGALES

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

Date de début de validité

01/09/2023

Certificateur(s)



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 ses 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