



CAP

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CAP (NIVEAU 3) EN 2 ANS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se charger de l'accueil et du bien-être de la clientèle
- Maîtriser les techniques fondamentales de prestations en hôtel-café-restaurant
- Contribuer à la commercialisation des prestations (en français ou langue étrangère)
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

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
Jeux de rôle

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

RNCP38424

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Date de début de validité :

01/09/2024

Document généré le 21/11/2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



87,43%

DE REUSSITE AUX EXAMENS

89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

CERTIFICATEUR(S) DE LA FORMATION

**PROGRAMME DE LA FORMATION** (*blocs de compétences professionnelles*)**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 3 ans à Laon.

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de restaurant
Chef de rang
Garçon de café en brasserie
Employé de restaurant
Employé d'hôtel

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