



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

RNCP37554

CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

Date de début de validité :

01/09/2023

Document généré le 21/11/2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr



CAP

Mise à niveau : Option "restauration et hébergement"

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 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 DÉBOUCHÉS

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

