



**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 22/07/2024

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

