

CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Diplôme de niveau 3
RNCP37554

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter les informations et ordonnancer ses activités
Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

CONTENU

Domaine professionnel

Gestion des stocks et des approvisionnements
Mesures d'hygiène et de sécurité
Relation-client
Techniques de préparation en café-brasserie et restaurant
Facturation et encaissement
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Domaine général
Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, langue vivante

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus).

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des sports

TARIF

Selon le niveau de prise en charge de France Compétences. Formation gratuite pour le bénéficiaire, frais pédagogiques pris en charge par l'entreprise.
Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Personnel polyvalent en restauration
Café, bar brasserie
Service en restauration

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

510 h en centre
490 h en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 02/09/2024 au 30/05/2025
à Tain-l'Hermitage

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

04 75 82 37 90
cfa@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite
100% de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction
92% de satisfaction pour l'ensemble des apprentis

Taux de retour à l'emploi
60% de retour à l'emploi à 6 mois pour l'ensemble des apprentis

MAJ le 27/05/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.