

CAP Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant

Formation inscrite au RNCP 38424

Certificateur : Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023

Le ou la titulaire du CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

Formation par apprentissage

Prérequis

- Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France
- Avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique
- Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise

Modalités et délai sélection

- Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage

Prochaines sessions

Les prochaines dates de session ou la date de début de formation prévue, en précisant les dates butoirs d'intégration et/ou si c'est une formation à entrée permanente

Objectifs

Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :

- En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les

plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

- Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).
- En hôtellerie, il/elle est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice et d'entretenir une salle de bain...

Programme de la formation : (distinguer 1ère Année /2ème Année le cas échéant)

- **Matières techniques** : travaux pratiques, connaissance des boissons, culture professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée, chef d'œuvre, sauveteur secouriste du travail
- **Matières générales** : Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique, mathématiques, sciences physiques et chimiques, anglais, éducation physique et sportive, Prévention Santé Environnement

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Présentiel
- En petit groupe, mise en situation réelle, mode projet,
- Aménagement des cours selon les besoins
- Accompagnement individuel et personnalisé par un référent



Moyens et outils utilisés : (*Possibilité d'intégrer des photos, vidéos*) : Plateaux techniques (détailler), équipement des salles de classe

Modalités d'évaluations

Au moment de l'admission :

Un test de positionnement est effectué à chaque admission.

En cours de formation :

Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation).

L'inscription au CAP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

En fin de formation :

L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés :

Le CAP débouche sur la vie active.

Formations :

Il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en Certificat de Spécialisation ou en 2 ans, en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.

- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman (18 ans)
- BP Gouvernante

Passerelles possibles :

CAP Cuisine, 1^{ère} BacPro dans l'hôtellerie restauration

Durée

Formation sur 2 ans (840h) 12 semaines/an au CFA.

La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)

Tarifs

Nous consulter « Accueil et secrétariat » ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA :

 02 31 61 24 32

mail à : cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Site internet : <https://victorinemagne.apprentis-auteuil.org/>

La formation est **gratuite**, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des employeurs via le coût contrat.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Locaux : règlementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptations pédagogiques possibles, tutorée par un référent handicap

Coordinées du référent handicap : Delphine BOUTIGNY

☎ 06 11 61 43 70

Mail : delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats

- Taux d'obtention du diplôme 100% avec 2 jeunes présentés à l'examen
- Le taux de recommandation par les jeunes (sur la base des questionnaires de satisfaction) 100% sur les 2 jeunes répondants à l'enquête
- Taux d'insertion à l'issue de la formation est de 50% (à 6 mois)

Les plus de la formation :

Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation

Technique de Recherche d'Emploi.

Expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes

Contacts :

Assistant CFA ☎ 02 31 61 24 32

mail cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises, ☎ 07 60 41 89 62

mail stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org