CFA Européen Louis Prioux / A.F.PRO.M — Le choix de l'excellence

Code RNCP : 38424
Date d'enregistrement : 21_12_2023
Date d'échéance de l'enregistrement : 31_08_2029
Nom de la certification : CAP Commercialisation et services en Hôtel – Café - Restaurant
Certificateur :
Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

´ J'ai le sens de l'accueil, des qualités d'écoute et de disponibilité… ´

PRÉ-REQUIS

L'inscription au CAP pâtissier est ouverte à tous, sans conditions de diplôme ni de nationalité.
La seule condition à respecter est d'avoir au moins 16 ans au moment de l'examen.

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en HCR (Hôtel, Café et Restaurant) participe à l'approvisionnement et au stockage des marchandises.

Il assure la mise en place, la préparation, le service des boissons, des préparations spécifiques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, pour des repas ou des services de petits déjeuners. Il participe également à l'entretien des locaux et des équipements.

Il gère la relation client en passant de la phase accueil, en restauration et hôtellerie, et prise de commande au service et à l'encaissement. Il contribue à la fidélisation de la clientèle.

Sa fonction peut s'exercer dans des structures diverses en saisonnier (montagne-mer) ou en permanent.

Ses horaires sont souvent décalés (soirées, week-ends et/ou fins de semaine).

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité nécessite un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, un respect des règles d'hygiène et de sécurité.

COMPÉTENCES VISÉES

Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations

Mettre en œuvre les techniques de mise en place au comptoir, en salle, en terrasse et en brasserie et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité

Gérer les locaux, les équipements et les matériels

Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client

Réaliser le service d'un petit déjeuner en salle ou en chambre

Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti

Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

ORGANISATION

Formation de 800 heures sur 2 ans.

Alternance : 12 semaines par an en centre de formation.

LES MÉTHODES MOBILISÉES

Cours en présentiel

Pratique professionnelle en atelier

Utilisation de plateforme digitale

VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de niveau 3, en fin de 2e année.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel :
- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion
- Hygiène

Enseignement général
- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques / Sciences
- Anglais
- Arts appliqués
- Education Physique et Sportive

Contactez-nous !

CFA @uropéen Louis Prioux / A.F.PRO.M
4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr