



Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



0262 45 97 55



recrutement@cree.re



www.cree.re



Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Objectifs de la formation :

Contribuer à l'accueil, au bien-être et au service d'une clientèle française et étrangère au sein d'hôtels, de restaurants ou d'entreprises où un service de restauration est proposé.

Compétences à acquérir :

UP 1 :

- Organisation des prestations en HCR.
- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités.

UP 2 :

- Accueil, services et commercialisation en HCR.
- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

Débouchés métiers :

- Serveur en restauration
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Assistant manager
- Manager en restauration

Poursuite en BAC PRO CSHCR

Pré-requis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème ;
- Motivation à exercer le métier visé
- Appétences pour l'accueil et le service client

Modalités d'accès :

- Formation continue : Participation à réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Durée et modalités de formation :

- 400 à 800 heures de formation (enseignement professionnel et travaux pratiques)
- Formation continue : De 4 à 9 mois en continue en fonction du profil et de la typologie d'action visé
- Contrat apprentissage et de professionnalisation : 12 à 24 mois en fonction du profil

Moyens pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, restaurant d'application

Validation visée :

- CAP Commercialisation et services en HCR (RNCP31096)

Modalités d'évaluations :

- Contrôle continu, examen ponctuel

Modalités financières :

- Aucun frais de scolarité à prévoir
- Formation continue : Prise en charge intégrale des coûts de formation par Pôle Emploi et/ou Financement via CPF
- Contrat d'apprentissage et de professionnalisation : Prise en charge intégrales des frais par OPCO de l'entreprise

Accessibilité :

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement

Taux de réussite :

- Formation continue = 76% / Contrat d'apprentissage et de professionnalisation = 82%