

CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant

Période de formation : 1 AN
Durée en Centre : 420 Heures

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant sera capable de participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).

Il sera chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.

Il réalisera des préparations et se chargera de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

Le titulaire de ce diplôme pourra être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il sera capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étages, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room service ou d'entretenir une salle de bain.

Contenu de la formation

Au contact direct de la clientèle, le titulaire du CAP restaurant doit être avenant et s'exprimer avec aisance, car son avis est souvent sollicité au moment de la prise de commande. Il doit valoriser le travail réalisé en cuisine et orienter les choix des clients. Sa mission est d'assurer la mise en place, le service de son rang jusqu'à la facturation. Le serveur participe également à la gestion de la cave et à l'approvisionnement des produits du bar et du restaurant.

Enseignement professionnel

- Technologie restaurant.
- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique.
- Communication et vente.
- Sécurité, Secourisme du Travail.

Enseignement général

- Anglais.

Évaluation de la formation

Contrôle en cours de formation.

Modalités pratiques

Public concerné	<ul style="list-style-type: none"> • Collégien, lycéen, étudiant et demandeur d'emploi. • Les bacheliers issus de la voie générale peuvent suivre le CAP en 1 an en alternance.
Recrutement	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de motivation. • Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.
Durée en Centre de Formation et en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • 35% en UFA
Lieu de formation	Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen 35290 Saint-Méen-le-Grand
Accessibilité du Public en Situation de Handicap	<ul style="list-style-type: none"> • La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.
Validation	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle en cours de formation. • Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 31096
Prise en charge	<p>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil).</p> <p>Formation gratuite et rémunérée.</p>
Renseignements	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : alternance@notredame-stmeen.fr</p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>