

CAP Commercialisation et service en Hôtel-café-restaurant

◆ Objectifs professionnels

Accueillir, commercialiser et assurer les services en Hôtels, cafés ou restaurants

◆ Contenu

- 2 Journées professionnelles se déroulant dans le cadre du restaurant pédagogique et du plateau technique de l'hébergement pour :
 - Réceptionner contrôler et stocker les marchandises
 - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
 - PSE (Prévention-Santé-Environnement) + Sciences Appliquées + Gestion Appliquée au domaine professionnel
- Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Langues vivantes 1+2, Éducation physique et sportive, Arts appliqués

◆ Pré-requis

- Être âgé de 16 ans (15ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.
- Il n'y a pas de pré-requis particulier pour intégrer le CAP commercialisation et services en HCR.. En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée ..)

◆ Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

◆ Modalité de validation et reconnaissance des acquis

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

◆ Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l'alternance, suivi, ...)

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)
- Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

◆ Profil des intervenants

- Une équipe pluridisciplinaire expérimentée maîtrisant parfaitement les objectifs et référentiel du diplôme visé, assure les cours pratiques et théoriques.
- Un formateur référent est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi durant les périodes en entreprise

◆ Modalités et délai(s) d'accès

- Pour se former par la voie de l'apprentissage, il vous faudra signer un contrat d'apprentissage avec votre employeur.
- Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat pendant 3 mois, en prouvant les recherches d'entreprises.
- L'UFA étant au sein du lycée Henri Nominé, nos apprentis(es) peuvent bénéficier des services de restauration et de l'internat.
- Renseignements auprès de l'UFA tout au long de l'année scolaire.

■ Public visé

Jeunes âgé de 16 à 29 ans

■ Personne en situation de handicap

Notre référente handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

■ Durée du parcours

Apprentissage :

Durée du contrat : 2 ans
Durée en centre : 2 ans

■ Lieu de formation

GRETA LORRAINE EST - UFA
MICHEL ROTH
60 Rue du Maréchal Foch
57215 SARREGUEMINES
Cedex
Tel : 03 87 95 05 50
Courriel : ce.0572741@
ac-nancy-metz.fr

■ Tarif horaire

Apprentissage :

Formation gratuite pour l'apprenti
Prise en charge par l'OPCO