

FICHE FORMATION - CAP

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous avez terminé votre classe de 3ème
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : 13 semaines de formation (455 heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire.

Résumé de la formation :

Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant forme des professionnels capables d'accueillir et de conseiller une clientèle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du café-commerce.

La formation alterne enseignements théoriques et stages pratiques en entreprise.

Elle permet d'acquérir des compétences en service, communication, gestion de caisse, hygiène et relation client.

Elle prépare à une insertion professionnelle immédiate ou à poursuivre en bac professionnel.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Serveur / Serveuse

Employé(e) polyvalent(e) en hôtellerie-restauration

Vendeur(se) en café-commerce

Agent d'accueil en hôtel ou restaurant

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités) :

Les titulaires du CAP Commercialisation et Services travaillent principalement dans les cafés, hôtels, restaurants ou lieux de vente liés au tourisme.

Ils assurent l'accueil, la prise de commande, la vente de produits et la satisfaction client.

Ils peuvent exercer diverses fonctions : serveur(se), employé(e) polyvalent(e), vendeur(se) en rayon ou agent d'accueil.

Ce métier demande une bonne capacité d'adaptation, une présentation soignée et une grande disponibilité.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Former des professionnels qualifiés prêts à exercer dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du commerce.

Acquérir les bases techniques nécessaires à la commercialisation et à la prestation de services.

Développer des compétences en accueil, service client et communication.

Apprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Maîtriser les techniques de prise de commande, de facturation et de gestion de caisse.

Être capable de travailler en équipe dans un environnement dynamique.

Préparer à la certification par le biais de modules théoriques et pratiques.

Permettre une adaptation rapide aux différents contextes professionnels.

Encourager la poursuite d'études vers un bac pro après l'obtention du diplôme.

Faciliter l'insertion professionnelle grâce à des stages en entreprise.

Contenus (source FC compétences attestées) :

Domaines généraux (environ 700 à 800 heures/an)

Français, histoire-géographie, EMC

Mathématiques et sciences

Langue vivante étrangère

EPS

Éducation artistique et culturelle

Enseignements professionnels (environ 900 à 1 000 heures/an)

Accueil et service à la clientèle

Techniques de commercialisation

Hygiène et sécurité alimentaire

Gestion des stocks et des commandes

Utilisation des outils numériques de caisse et de gestion

Organisation du travail en équipe

Mise en œuvre des normes HACCP

Communication professionnelle

Prérequis pour intégrer la formation :

Avoir entre 16 et 30 ans pour une formation sous statut scolaire ou en apprentissage

Niveau 3e souhaité (ou équivalent)

Goût pour le travail en contact avec la clientèle

Sens du service, rigueur et organisation

Capacité à travailler en équipe et horaires variables

Bonne présentation et aisance relationnelle

En motivation continue : expérience professionnelle dans le domaine appréciée

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro en fonction des places disponibles, un certificat de spécialisation, un autre CAP en un an..

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)
+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF **334t** – ROME **G1700 - G1801 - G1502 - G1803 - G1603**

FORMACODE **42757 - 42786 - 42788** – RNCP**38424**

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A