

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Élève sous statut scolaire

## Sélection :

Dossier  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2  
européen)

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 15 et 29 ans révolus

## Prérequis pédagogiques :

base socle commun

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Sous l'autorité d'un responsable : - il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; - il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ; - il réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ; - il met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ; - il contribue à la commercialisation des prestations ; - il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; - il respecte les usages de l'établissement d'exercice. Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Le contexte professionnel se caractérise par : - une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ; - une connaissance des techniques en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ; - une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ; - une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, de l'ergonomie et du développement durable ; - une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles, notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ; - un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ; - une sensibilisation aux démarches équitables ; - une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ; - une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

## Contenu et modalités d'organisation

UP1 Organisation des prestations en HCR Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité. Compétence 2 - Collecter les informations et ordonner ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti. UP2 Accueil, commercialisation et services en HCR Compétence 3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. Compétence 4 - 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. Compétence 5 - Mettre en œuvre les techniques, professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. Unité UG1/ Epreuve EG1 - Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique Unité UG2 / Epreuve EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques Unité UG3/ Epreuve EG3 - Education physique et sportive Unité UG4/ Epreuve EG4 - Langue vivante UG5 - PSE

Durées de la formation

\*800h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

## Validation(s) Visée(s)

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant - Niveau 3 : CAP, BEP  
(Niveau 3 européen)



Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

BP Arts du Service en Restaurant

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259883	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		FPC	
00340580	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00340579	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		FPC	
00345707	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00374432	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	

<b>00374431</b>	du 16/07/2024 au 16/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC
<b>00438221</b>	du 01/09/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
<b>00533284</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
<b>00533288</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
<b>00533289</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC