

CAP - commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR)

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) Elève 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 cafés-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

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
00340580	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible		
00340579	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS			
00345707	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible		
00374432	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible		
00374431	du 16/07/2024 au 16/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS			

00438221	du 01/09/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533289	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		
00533284	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533288	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00649004	du 31/08/2026 au 07/07/2028	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		
00649001	du 31/08/2026 au 07/07/2028	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	