

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

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

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)

MON COMPTE FORMATION 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	Contrat pro
00340579	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00345707	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00374432	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00374431	du 16/07/2024 au 16/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC

00438221du 01/09/2024 au
15/07/2026

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTSNon
éligibleContrat
app**00533289**du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS**MON
COMPTE
FORMATION**FPC**00533284**du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTSNon
éligibleContrat
app**00533288**du 01/09/2025 au
09/07/2027

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTSNon
éligibleContrat
pro