

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Claude BULHE
06.72.93.58.43
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

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 :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de ce CAP sous l'autorité hiérarchique : - contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; - réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; - contribue à la commercialisation des prestations ; - respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; - contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contenu et modalités d'organisation

Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096- Organisation des prestations en HCR - réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables), - utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage, - appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation, - participer aux opérations d'inventaire, - prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.), - dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation, - identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité, - planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte. RNCP31096BC02 Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096- Accueil, services et commercialisation en HCR - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. - 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. - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client. - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. RNCP31096BC03 Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien RNCP31096BC04 Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode

...

Durées de la formation *420h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable

Possibilité de travail les week ends et jours fériés.

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

Poursuite d'études: MC Employé barman , MC Sommelierie , Bac pro Commercialisation et services en restauration, BP Arts du service et commercialisation en restauration , BP Barman , BP Gouvernante , BP Sommelier.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169789	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00197294	du 30/09/2020 au 02/06/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00228928	du 01/10/2021 au 24/05/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00335410	du 18/09/2023 au 30/06/2025	(64)	LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE-VUE PAU- MORLAAS		Non éligible	

00412587

du 23/09/2024 au
03/07/2026

(64)

LYCEE
PROFESSIONNEL
HAUTE-VUE PAU-
MORLAAS

Non
éligible

