

CAP Commercialisation et services en café, hôtel, restaurant

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA AQUITAINE - BORDEAUX
FONDATION INFA BORDEAUX
09.70.19.24.10
info@infa-formation.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

.Maîtrise des savoirs de base, Comprendre des consignes écrites et orales, Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions).

Prérequis pédagogiques :

Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : Étude et analyse de votre dossier de candidature, Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allègements et dispenses. Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation. Le délai d'accès aux prestations dépend de la date de début de formation sur les différents sites et du nombre de places disponibles. Pour connaître ces dates et les disponibilités, vous pouvez consulter le site internet et contacter nos conseillers au 09 70 19 24 10 - info@infa-formation.com Les Soft-Skills seront évaluées : En cours de formation, par des mises en situation contextualisées, Lors de périodes en entreprise, évaluation du tuteur par le biais d'une grille, En fin de formation, par un questionnaire d'auto-évaluation via une plateforme digitale qui permettra d'identifier ses compétences « douces » et de les faire évaluer par un pair, tuteur ou référent de formation afin d'obtenir des open badge numériques.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le métier de serveur peut varier d'un établissement à un autre en fonction de l'organisation de celui-ci. De manière générale, il présente le menu, prend la commande, va chercher en cuisine les plats, sert les boissons, débarrasse, présente l'addition, et encaisse. Le serveur assure un service de qualité en exécutant rapidement et avec habileté les gestes du service, en respectant les règles en vigueur mais également en assurant une relation de qualité avec le client en étant aimable et attentif à ses demandes. Faire preuve d'autonomie dans votre travail Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Travailler en équipe Assurer la satisfaction des clients Suggérer des accords mets et vins Proposer un accueil de qualité Servir avec politesse, amabilité et professionnalisme Soft-Skills : Compléter ses savoir-faire métiers par la maîtrise des savoir-être incontournables pour être un professionnel du secteur efficace.

Contenu et modalités d'organisation

Le CAP Commercialisation et Services en Café, Hôtel, Restaurant se compose de : Un enseignement pratique : Napper et dresser une table, un buffet ; réaliser les différentes mises en place (console, buffet, salle, chambre, bar) ; servir selon les différentes méthodes ; servir des plats spécifiques ; flamber, portionner et doser ; réaliser les différentes techniques de préparation. Un enseignement professionnel avec les composantes suivantes : technologie restaurant, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, prévention-santé-environnement. Un enseignement général avec des cours de français, d'histoire-géographie, d'enseignement moral et civique, de mathématiques, de sciences, d'éducation physique et sportive, et de langue vivante.*Les titulaires d'un niveau 4 sont exemptés des matières générales Contenu spécifique Soft-Skills : Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, Autoévaluer ses soft-skills, Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00450572	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Boisseuil (87)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	