



OBJECTIFS DE LA FORMATION

PUBLIC CONCERNÉ

TOUS PUBLICS:

- Contrats d'apprentissage plus de 18 ans en 1 an
- Contrats de professionnalisation
- Pro A
- CPF
- Demandeurs d'emploi
- individuels payants

PRÉ-REQUIS

Pour accéder à la préparation du CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie-Café-Restaurant:

- la maîtrise des savoirs de base
- la connaissance de l'environnement professionnel par une première expérience (pas nécessairement en Hôtellerie-Café-Restaurant)
- la connaissance de l'environnement et des attendus de la profession
- avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- être motivé pour s'impliquer tout au long de la formation

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Cette formation remplace les CAP « Restaurant », « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ».

Poursuite d'études possibles:

MC Employé barman , MC Sommellerie , Bac pro Commercialisation et services en restauration, BP Arts du service et commercialisation en restauration , BP Barman , BP Gouvernante , BP Sommelier.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

- Français, histoire géographie éducation civique et morale, mathématiques, physique chimie, Anglais

Enseignement professionnel

- Enseignement technologique et professionnel, connaissance de l'entreprise et de son environnement

Pôle 1 - Organisation des prestations en Hôtel-Café-restaurant

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

Pôle 2 - Accueil, commercialisation et services en Hôtel-Café-restaurant

- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel

Sciences appliquées PSE : Prévention Santé Environnement, gestion appliquée

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Corinne LEMETÉIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16



CONDITIONS DE FORMATION

Alternance du parcours de formation : le parcours de formation s'articule autour d'une alternance hebdomadaire, 2 jours en centre de formation et 3 jours en entreprise.

- Les séances auront lieu au sein du Lycée Hautevue de Morlaàs
- Le matériel professionnel sera fourni.
- L'achat d'une tenue professionnelle et d'une mallette d'ustensiles sont à prévoir.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme éducation nationale : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Les épreuves sont conduites sous la forme du **Contrôle Continu en Formation** (CCF)

Dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Dossier de Candidature
 - CV à jour,
 - Lettre de motivation: Exprimer ses motivations pour le secteur visé et le parcours de formation
- Entretien de sélection
 - Présenter son projet professionnel

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs pour adultes habilités GRETA CFA Aquitaine

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Corinne LEMETÉIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16