CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Votre objectif :

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par le **CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (HCR).**

Le titulaire de ce diplôme est chargé **de l'accueil et du bien être d'une clientèle française et étrangère.** Il réalise des prestations en HCR et met à l'œuvre des techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ses pratiques professionnelles respectent l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise. Disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service, ce professionnel doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

Durée de la formation :	22 semaines (800 h au CFA) sur 2 ans Durée modulable suivant les résultats des positionnements initiaux
Rythme :	1 semaine au CFA/3 semaines en entreprise
Prochaine session :	octobre, novembre et entrée tout au long de l'année
Lieu :	CFA/Bethoncourt
Modalités pédagogiques :	positionnement initial (logique, mathématiques et français), enseignement théoriques 3 jours/semaine, enseignement pratique 2 jours/semaine, action de formation en situation de travail (AFEST) examen de l'Education nationale (CCF)

Contenu :

- Pratique professionnelle,
- Communication et commercialisation,
- Technologie, gestion appliquée, sciences appliquées, PSE
- Français, mathématiques, histoire et géographie
- EPS, langue vivante (Anglais).

APPRENTISSAGE

CETTE FORMATION EST ENTIEREMENT MODULABLE

Après une immersion d'une journée en atelier professionnel avec un formateur-métier, suivie d'un entretien afin de définir **les aptitudes et compétences à acquérir pour mener à bien votre projet de formation**, nos équipes pédagogiques élaborent **un parcours de formation personnalisé adapté** à vos besoins et vos contraintes (professionnelles et/ou personnelles). Nos équipes administratives vous proposent **des solutions et un accompagnement individuel** au montage financier et à la prise en charge de votre projet de formation. Contactez-nous !

Contact CFA
Gérard FUGAGNOLI / Isabelle LUCO
gfugagnoli@cfa-montbeliard.org
iluco@cfa-montbeliard.org
03 81 97 36 37

CFA du Pays de Montbéliard
Rue des Frères Lumière
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
www.cfa-montbeliard.org

Pays de Montbéliard Centre de Formation d'Apprentis

AKTO L'humain au cœur des services

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Fonds social européen

l'Europe s'engage en Bourgogne-Franche-Comté

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Votre objectif :

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par le **CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (HCR).**

Compétences professionnelles :

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	Réceptionner des livraisons et contrôle du stock - utiliser les supports et outils adéquats
	Appliquer des procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
	Participer aux opérations d'inventaire
Contribuer à l'organisation des prestations	Consulter les documents liés aux prestations et identifier les besoins en matériel
	Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte
Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation	Accueillir et prendre intégralement en charge le client
	Identifier les besoins, renseigner, conseiller, argumenter, vendre
	Prendre les commandes et les transmettre
Préparer les prestations	Faire une chambre à blanc ou en recouche
	Appliquer les procédures de tri des produits
	Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels et le mobilier
	Compter, trier, ranger le linge
	Effectuer la mise en place (locaux, matériel)
	Dresser les buffets et réaliser les préparations
	Valoriser les espaces destinés à la clientèle (facteurs d'ambiance, décor ...)
	Assurer les prestations hôtelières (room service, petits déjeuners)
	Préparer les plats type brasserie
	Assurer le service et le débarrassage (mets et boissons)
Réaliser les prestations et assurer le suivi	Mettre en œuvre des techniques de préparation et de service devant le client
	Réapprovisionner (office, cave du jour, meubles réfrigérés, chariots ...)
	Réassortir les buffets (petits déjeunes, brunches, pauses ...)
	Assurer le renouvellement des mises en place pendant la prestation
	Participer aux opérations de facturation et d'encaissement
Communiquer dans un contexte professionnel	Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
	Se situer dans son environnement professionnel
	Communiquer avec les clients et les tiers
	Communiquer au sein de l'entreprise
	Rendre compte de son activité au responsable

APPRENTISSAGE

S'inscrire

- Sur présentation du contrat signé. Pas de date limite de signature des contrats

Les conditions d'accès

- Etre âgé de 15 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
- Sans limite supérieure d'âge pour les candidats ayant une RQTH.
- Locaux accessibles aux publics en situation d'handicap.
- Eventuellement, entretien individuel, atelier d'aide à la recherche de contrat d'apprentissage, découverte d'atelier professionnels, portes ouvertes.

CFA du Pays de Montbéliard
Rue des Frères Lumière
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
www.cfa-montbeliard.org

Pays de Montbéliard Centre de Formation d'Apprentis

AKTO L'humain au cœur des services

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Fonds social européen

l'Europe s'engage en Bourgogne-Franche-Comté