

## CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

### Objectifs

Acquérir les compétences suivantes :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles et 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

### Publics

Tous publics

### Pré-requis

Niveau 3ème ou expérience équivalente.

Il est conseillé d'avoir une bonne résistance physique et une bonne capacité d'adaptation aux horaires. Le sens de l'organisation, la facilité à communiquer sont des qualités recherchées.

### Comment s'inscrire ?

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

## Les + du Greta - Cfa

Taux de réussite : 90%

### Validation

- Diplôme de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)

### Durée

Durée totale maximale de 3180 heures dont 2380 heures en entreprise et 800 heures en centre de formation.

La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### Après la formation

Insertion dans l'emploi dans:

- tous secteurs de la restauration
- les cafés-brasseries
- l'hôtellerie

### Tarifs

Prix horaire T.T.C : 22.50 euros

Tarif indicatif. Nous consulter.

### Labels



### Contact

Aude CHANUT

Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23

[aude.chanut@ac-aix-marseille.fr](mailto:aude.chanut@ac-aix-marseille.fr)

**Lieu de formation** > Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme | 114 avenue André Zenatti 13008 Marseille

du 14 sep 2020 au 30 juin 2022

ALTERNANCE

DIVERS FINANCEMENTS

du 13 sep 2021 au 30 juin 2023

ALTERNANCE

DIVERS FINANCEMENTS

## Programme

Domaine Professionnel



- Techniques de service en :
  - Restaurant
  - Brasserie
  - Hôtel
  - Café
- Culture professionnelle HCR / Gestion / Sciences appliquées :
  - Les produits alimentaires et les boissons
  - Les fournisseurs
  - Les mesures d'hygiène et de sécurité
  - Les stocks et les approvisionnements
  - L'approche économique
  - Les différents types de prestations
  - Le client, la réservation, la prise de commande, la vente
  - La facturation
  - L'entreprise
  - Le parcours professionnel
- Prévention Santé Environnement

#### **Domaine Général**

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

#### **Modalités pédagogiques**

- Cours collectifs

#### **Expertise des intervenants**

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

#### **Équipements pédagogiques**

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

#### **Contact**

**Aude CHANUT**

**Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23**

**[aude.chanut@ac-aix-marseille.fr](mailto:aude.chanut@ac-aix-marseille.fr)**