

➔ CAP Commercialisation et Services en HCR



➔ Serveur en Hôtel, Café, Restaurant

Le 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 fromages, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le **découpage** ou le **flambage** et à **réaliser des boissons** (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie : il 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.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant est capable de :

- contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- réaliser des prestations de services en hôtel-café-brasserie-restaurant et de mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- participer à la commercialisation des prestations
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur : sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.



Campus

Aucaleuc - Ploufragan - Quimper - Vannes



Prérequis

Aucun



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées,

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude relationnelle
- Résistance physique
- Bonne présentation

Entreprises conseillées

- Restaurant ouvrier
- Restaurant traditionnel
- Brasserie, bistrot
- Complexe hôtelier
- Gastronomique
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant et une chambre d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Poursuites d'études

BP Arts du Service et de la Commercialisation, Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration.

Perspectives professionnelles

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr