

## CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Niveau 3

En alternance



### LES OBJECTIFS

- Maîtriser les notions premières en hôtellerie, les techniques des arts de la table et du service
- Accueillir la clientèle
- Commercialiser en français et en anglais les prestations culinaires et œnologiques
- Rédiger des propositions commerciales
- Fidéliser les clients



### DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance** : 33 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



### PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3<sup>ème</sup>)



### LIEU DE FORMATION

**Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire**

5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans



### MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

### MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

## **CONTENU DE LA FORMATION**

### ➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Culture professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

### ➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire – géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive

### ➤ **Activités en entreprise**

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités

### ➤ **Poursuites de formation**

- MC Employé Barman
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

### ➤ **Perspectives d'emploi**

- Serveur en restauration commerciale
- Garçon de café
- Employé d'étage
- Valet de chambre



## **ACCESSIBILITÉ**

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

## **SUIVI ET ÉVALUATION**

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



## **LES PLUS DU CAMPUS**

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

