

Certificat d'aptitude professionnelle commercialisation et services en hôtel café restaurant

CAP CSHCR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant sera capable de participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Il sera chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalisera des préparations et se chargera de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme pourra 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 sera 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.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant, mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité, contribuer à la commercialisation des prestations, respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique
Mathématiques / Sciences physiques
Education physique et sportive
Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de serveur.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / Bonne endurance physique / Souci de l'hygiène / Esprit d'équipe / Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions)

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF).

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat d'aptitude professionnelle commercialisation et services en hôtel café restaurant

Modalités d'entrée

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Complément d'information

Code diplôme : 1190

Code CPF : Salarié: 14109, Demandeur d'emploi: 14109

Code RNCP: 1190

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

