

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

CAP HCR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

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.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

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

Communiquer en fonction du contexte professionnel

Bloc 3 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Bloc 4 - Mathématiques et physique - chimie

Bloc 5 - Éducation physique et sportive

Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 9 - Mobilité (facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de serveur.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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 œuvre les techniques spécifiques à l'activité / Contribuer à la commercialisation des prestations / Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur / Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

Perspectives métiers

Employé de restaurant / Barman / Serveur / Employé d'étage ...

Pour en savoir plus sur le métier de serveur, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études

En 1 an : CAP cuisine, MC employé barman ; En 2 ans : BP arts du service et commercialisation en restauration, Bac pro commercialisation et services en restauration

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/03/2024

Intitulé : CAP - Commercialisation et services

hôtel-café-restaurant - MINISTERE DE

L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Code RNCP : 38424 - JO du 21/12/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter