



CAP

NIVEAU 3

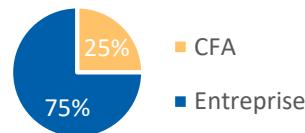
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

RNCP 38424

Public 16-30 ans (sauf exceptions listées sur notre site)

Prérequis Aucun sauf si moins de 16 ans, avoir fini le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire correspondant à un niveau de 3ème

Durée Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre (selon le profil du candidat)

Rythme 12 semaines de 35h de cours par an et le reste du temps en entreprise
Modification possible selon le calendrier et les examens

OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne son diplôme de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant d'assurer des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) sera capable de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonner les activités
- 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

QUALITÉS SOUHAITÉES

- Goût du contact et de la relation client
- Sens du service : écoute, amabilité, disponibilité
- Sens de l'organisation et des priorités
- Rigueur, dynamisme et réactivité
- Patience et diplomatie

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr ou

05 57 52 72 90

<https://www.agglo-cobas.fr/bassin-formation>

 @cobaslagglo

 @agglocobas2024

Formation inscrite au RNCP sous le n° 38424

Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023 valable jusqu'au 31/08/2029

Blocs de Compétences

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Bloc 1 - Organiser les prestations en HCR

Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en Hôtel-Café-Restaurant

Chef d'œuvre (Démarche de projet)

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bloc 3 - Français et Histoire / Géographie / Enseignement Moral et Civique

Bloc 4 - Mathématiques / Physique - Chimie

Bloc 5 - Education Physique et Sportive

Bloc 6 - Prévention - santé - environnement

Bloc 7 - Langue vivante 1 (Anglais ou Espagnol)

Bloc 8 - Langue Vivante 2 (Facultatif)

Bloc 9 - Mobilité (Facultatif)

Le diplôme est obtenu par une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.

Il est acquis par la validation des blocs de compétences qui sont capitalisables et peuvent être validés indépendamment.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel, écrit et oral, pratique
Epreuves de certification organisées par le Rectorat

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

TAUX DE RÉMUNÉRATION

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	35% du SMIC	45% du SMIC	55% du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	45% du SMIC	55% du SMIC	70% du SMIC	<i>Durée d'exécution du contrat</i>

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)

En cas de 3^{ème} année, les taux de rémunération seront identiques à ceux de la 2^{ème} année.

Et après ?

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

- MC Employé barman / MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman / BP Gouvernante / BP Sommelier

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Tous secteurs de la restauration, Café-brasserie, Hôtellerie