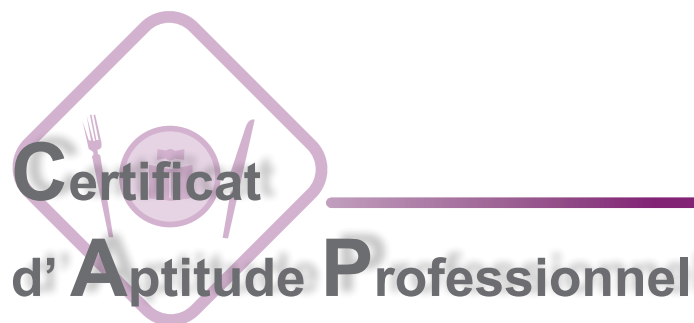


Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Il contribue à l'accueil et au bien-être de la clientèle.

Il réalise des prestations de services et met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité.

Il contribue à la commercialisation des prestations.

Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, tout en contribuant au bon fonctionnement de l'entreprise.



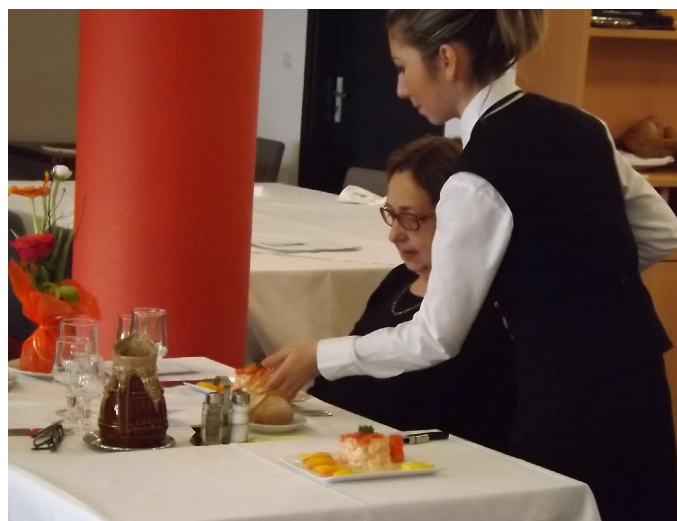
Objectifs de formation

Organisation des prestations en HCR

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage (réception, contrôle, inventaire,...)
- Contribuer à l'organisation des prestations (réservation, plannings d'occupation des chambres,...)

Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations (faire une chambre, effectuer la mise en place, dresser les buffets,...)
- Réaliser les prestations et assurer le suivi (assurer les prestations d'hôtellerie; assurer le service des petits déjeuners, déjeuners et dîner)
- Communiquer dans un contexte professionnel



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle est accessible aux jeunes étant âgé de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle **Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant** peut être amené à travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle **Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant** :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
 - Commis de service*
 - Réceptionniste*
 - Employé de restauration rapide*
 - Valet de chambre*
 - ◆ *A moyen terme :*
 - Serveur en café-brasserie ou en restaurant traditionnel ou gastronomique*
 - Chef de rang*
 - Gouvernante*
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration*
 - ◆ *Mention Complémentaire connexes au CAP*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Organisation des prestations en HCR

EP2 - Accueil, commercialisation et services en HCR

EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

EG2 - Mathématiques-Sciences Physiques et chimiques

EG3 - Education physique et sportive

EG4 - Langue vivante

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

