RNCP 38424

CAP
Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le stecteur 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 et dîner)*
- *Communiquer dans un contexte professionnel*

RNCP 38424
Date d'enregistrement : 15/11/2023
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Réglement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.
EP1 : Organisation des prestations en HCR (technologie, sciences appliquées, CE)
EP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR
EP2 : Chef d'œuvre

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Éducation Civique
EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
EG3 - Éducation Physique et Sportive
EG4 - Langue vivante étrangère (anglais)
EG5 - Prévention Santé Environnement

Méthodes utilisées

Presentiel:
- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:
- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

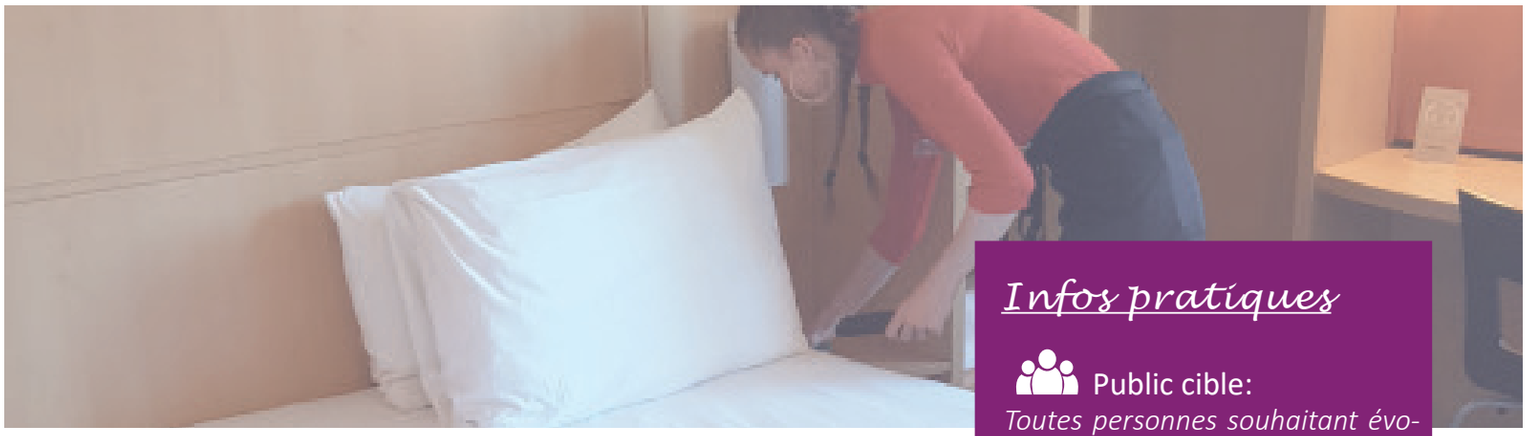
Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS
Tél. : **04 71 57 98 00**
www.ifp43.fr
E-mail : contact@ifp43.fr



Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.
Jeunes issus de 3ème.

Diplôme:
CAP, niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Qualités requises

- Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- Esprit d'équipe
- Sens de l'accueil et de la communication
- Présentation soignée, discrétion
- Aisance gestuelle et être rapide
- Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- Patience, disponibilité
- Dynamique, aimable et courtois

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).
Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) sans autre diplôme préalable.
Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.
L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée: fin septembre-début octobre
Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP 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*
  - *BP Arts du service et commercialisation en restauration (proposé à l' IFP 43)*

Restaurant pédagogique - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr