



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



L'ESPRIT MFR

- Établissement à taille humaine
- Équipe présente sur le site du lundi au vendredi
- Formateurs/formatrices issus du monde professionnel et bénéficiant de formations permanentes
- Établissement reconnu par les professionnels
- Hébergement et espaces de vie sereins

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème)
- Accessible aux personnes en situation d'handicap (*)

DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription à partir de février.
- Pour une éventuelle rentrée différée, nous consulter

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir signé un contrat d'apprentissage

DURÉE & DATES

- Formation en 2 ans
- De septembre à juin
- Minimum 400 heures de formation par an en centre de formation, 800 heures sur 2 ans

(*) Pour toute information, vous pouvez contacter notre **Référent Handicap** aline.carpentier@mfr.asso.fr

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

OBJECTIFS

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant
- Réaliser des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Respecter les usages de l'établissement d'exercice

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse à partir d'épreuves terminales en fin de cycles

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac professionnel commercialisation et service et Restauration (BAC PRO)
- Certificat de spécialisation employé barman, sommelier
- Brevet Professionnel : Arts du Service et Commercialisation (BP)

DÉBOUCHÉS

- Commis de salle
- Chef de rang

COORDONNÉES

CFA MFR du Moulin de la Planche
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière
01 64 94 58 98 - mfr.ormoy-la-riviere@mfr.asso.fr
Établissement Privé sous contrat avec l'État

CONTENUS DE LA FORMATION

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

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Contribution à l'organisation des prestations

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

- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients

- Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable

- Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable

- Communication dans un contexte professionnel

Enseignement général

- Prévention-santé-environnement (PSE)

- Français, Histoire-Géographie et

Enseignement moral et civique

- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Éducation physique et sportive

- Langue vivante étrangère

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation, travaux pratiques, interventions de professionnels, pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise.

- Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH)

COÛT DE LA FORMATION

Retrouvez nos tarifs et nos conditions Générales de Vente sur notre site internet.

Retrouvez les taux de réussites, taux d'insertion, taux de satisfaction sur notre site internet : www.cfa-moulindelaplanche.fr