

«CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant»

VOTRE FUTUR METIER :

Employé de Restaurant, de Brasserie, d'Etages

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de

- Restauration traditionnelle
- Brasserie
- Hôtel
- Résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air),

Objectifs : aptitudes et compétences visées (

Vous aurez en charge

- L'accueil, et le bien-être de la clientèle
- La réalisation des prestations de services en Hôtel, Café Brasserie, Restaurant en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- La commercialisation des prestations
- Le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- **Compétences :**
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction clientèle
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis et admission :

Etre âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant – Diplôme Education Nationale de Niveau 3

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier

Durée et rythme d'apprentissage :

Contrat de 2 ans

840 heures de formation en centre soit 3 jours par semaine

Modalités et délai d'accès :

Examen du dossier de candidature, lettre de motivation et CV

Début de la formation : selon le calendrier disponible sur demande

Tarifs :

Formation gratuite et rémunérée pour le candidat en apprentissage, devis sur demande pour les autres public

• Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Lieu et contact Pôle Formation CCIR - Centhor
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts -
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr
Informations complémentaires et indicateurs de
résultats sur le site internet : www.reunion.cci

La formation : méthodes et évaluation :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier. La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

La poursuite d'étude est possible.

Taux de réussite à 100%

Poursuite d'études

- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (Niveau 4)
- Mention complémentaire Barman (Niveau 3)
- Mention complémentaire Sommellerie (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ; Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

CONTENU DE LA FORMATION

Formation professionnelle

- Technologie Métiers (Restauration, Hébergement, Boissons)
- Travaux pratiques (service en salle, de petits déjeuners, en hébergement, séminaires..)
- Sciences appliquées aux équipements et à l'Alimentation
- Gestion, Communication

Enseignement général

- Français, Histoire - Géographie
- Mathématiques, physique
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique

POINTS FORTS : (*) Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.