

«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

Aptitude :

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 :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante obligatoire
- Langue vivante facultative

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

• Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études :

La poursuite d'étude est possible.

- Diplôme de l'Education nationale : BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (Niveau 4)
- Mention complémentaire Barman (Niveau 3)
- Mention complémentaire Sommelier (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

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible aux contrats en alternance, demandeurs d'emploi, salarié d'entreprises

Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30ans – 1 jour) ou avoir 15 ans à la condition d'avoir terminé son cursus de 3^{ème}

Validation de la formation :

• Diplôme, Certificat, Qualification :

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant, passage de la certification en fin de formation

- Certification globale du programme complet Certification partielle possible, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- Date de démarrage : Selon le calendrier disponible sur demande
- Délai d'accès : Selon délai d'acceptation du financeur

• Inscription en ligne :

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



Tarifs :

- Apprentissage et professionnalisation :

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

- Autres dispositifs et employeurs : nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation 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.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : Organisation des prestations en HCR

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire.
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.)
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc 2 : Accueil, services et commercialisation en HCR

- 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 client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Bloc 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Bloc 6 : Langue vivante (obligatoire)

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc 7 : Langue vivante (facultative)

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc 8 : PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

L'objectif de cet enseignement est l'acquisition par les apprenants d'une certaine culture scientifique, de comportements responsables et de compétences sociales et civiques.

Cette matière s'organise autour de 4 modules de formation :

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable de son environnement
- L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
- L'individu consommateur averti

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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 et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.