

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

VOTRE FUTUR METIER :

Employé de Restaurant, de Brasserie, d'Étages.

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 9 blocs de compétences:

- Organisation des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.
- Accueil, commercialisation et réalisation des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants.
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- Mathématiques et physique-chimie.
- Éducation physique et sportive.
- Prévention-santé-environnement.
- Langue vivante étrangère.
- Langue vivante (Bloc facultatif).
- Mobilité (Bloc facultatif).

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, passerelles (cf RNCP / RS) :

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 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.

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 : Organiser des prestations en hôtels, cafés brasseries, restaurants

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités.

Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

- 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.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession.

Bloc 3 : Français,

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer.
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu.
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer.
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques.
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux.
- S'approprier les démarches historiques et géographiques.
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme.
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement.
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.

Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter, utiliser une simulation.
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité.
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner.
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter.
- Construire durablement sa santé.
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Bloc 6 : Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation.
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention.
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix.
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté.
- Agir face à une situation d'urgence.

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

- Comprendre la langue orale.
- Comprendre un document écrit.
- S'exprimer à l'écrit.
- S'exprimer à l'oral en continu.
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Bloc 8 : Langue vivante (Bloc facultatif)

- S'exprimer à l'oral en continu.
- Interagir à l'oral.
- Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Bloc 9 : Mobilité (Bloc facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger.
- Caractériser le contexte professionnel étranger.
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger.
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France.
- Se repérer dans un nouvel environnement.
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

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.