



«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 :

- Contribuer à l'accueil, et au bien-être de la clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de services en Hôtel, Café Brasserie, Restaurant,
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Votre pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Compétences :

La formation s'articule autour de 9 blocs de compétences:

- Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant.
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant.
- Français et Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique.
- Mathématiques et physique-chimie.
- Éducation physique et sportive.
- Prévention-santé-environnement.
- Langue vivante étrangère.
- Langue vivante (facultatif).
- Mobilité (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 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 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

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

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

- 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.

Bloc 3 : Français et Histoire-Géographie-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'appropriier 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 (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 (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.