



Commercialisation **CAP** et Service en Hôtel-Café-Restaurant

Objectifs

Être capable d'assurer l'accueil, le service et l'encaissement de la clientèle dans un hôtel, un café ou un restaurant.
Être capable d'assurer l'approvisionnement, le stockage et l'entretien d'un établissement.

Programme de formation

Enseignement professionnel (252h annuels)

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter les informations et ordonnancer ses activités
Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
Les protocoles de nettoyage et d'entretien
La démarche de développement durable
Les mises en place - Le produit chambre
Les techniques de préparation en HCR.
La satisfaction client

Communiquer en fonction du contexte professionnel
Prévention Santé Environnement

Enseignement général (168h annuels)

Français Histoire-Géographie EMC
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive
Anglais

Enseignements complémentaires :

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Modalités pédagogiques

Salles équipées
Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel et en distanciel

Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques
Evaluations en entreprise
Carnet de liaison et visites en entreprise

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)
Être médicalement apte à l'exercice du métier

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h12h-13h30 16h30

contact@edmcfa82.fr
05 63 03 53 39

www.ecoledesmetiers82.fr



D u r é e	En alternance
	APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

Modalités d'examen	
Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis	Examen ponctuel pour les stagiaires de la Formation Continue
Après la formation	CAP Cuisine