

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

COMMERCIALISATION ET SERVICES 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

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

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

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

SUIVI ET ÉVALUATIONS

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

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen
ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs
blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Cuisine

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

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Serveur
Barman