

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFE - RESTAURANT

Taux de satisfaction : 89.00 %

Taux de réussite : 91.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription demandé.

Prise en charge à 100%. Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 800 heures

Durée en entreprise : 2100 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 30/05/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA Cavanna

3 Av. de Joinville,

94130 Nogent-sur-Marne

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

JULIE BOEHRER

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel :

13 926,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

CODES

NSF : 334

RNCP : 37554

Formacode : 42716

Code Rome : G1801

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; il contribue à la commercialisation des prestations ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème de collège).

Aucune contre indication médicale. Sens du relationnel.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 27/03/2023 au 07/07/2023 au UFA Cavanna à Nogent-sur-Marne.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : organisation des prestations en Hôtel - Café - Restaurant
- ▶ Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique.

