

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

Niveau de diplôme RNCP 38424

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par l'Education Nationale et de la jeunesse
- CAP
- Date d'enregistrement à la certification : 15/11/2023

Voie d'accès

■ Alternance

Public

- À partir de 15 ans sous conditions
- Et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

Pré-requis

- Sans conditions de diplôme

Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

Durée

- 800 heures / 24 mois
- Alternance : 1 semaine en centre de formation / 3 semaines en entreprise

Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

Objectifs

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé, régimes, choix de consommation, handicap...)
- Appliquer les gestes éco-responsables dans le respect du développement durable
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé - régimes - choix de consommation - handicap)
- Appliquer les gestes éco-responsables dans le respect du développement durable

Débouchés professionnels

- Garçon/serveuse de café
- Employé(e) de restaurant
- Personnel polyvalent en restauration
- Serveur

Poursuite d'études

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- BAC PRO Cuisine
- CAP Cuisine en 1 an

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

Contact

Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
05 49 37 44 96

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite
en 2024

90 %



Taux de
satisfaction en 2024

90 %



Nombre
d'apprentis 2023/2024

21

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Programme & Contenu

Enseignement Général

- Mathématiques et Physique Chimie
- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Prévention santé environnement

Pôle 1 - Organisation des prestations en HCR

- Participer à l'approvisionnement et stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

Pôle 2 – Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations dans une démarche écoresponsable : entretenir une chambre, appliquer les procédures,

effectuer la mise en place des locaux, dresser des buffets, réaliser des préparations, réaliser les prestations et en assurer le suivi, assurer les prestations d'hôtellerie, room-service, mettre en œuvre les techniques de préparation et de service, réapprovisionner le bar, participer à la facturation et aux encaissements

- Communiquer dans un contexte professionnel : adapter sa tenue et son attitude, communiquer avec les clients et les tiers, rendre compte de son activité à son responsable
- Exprimer ses talents avec le Chef d'oeuvre (conception et réalisation)

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique et Hôtel d'Application
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques
- Approches pédagogiques par le jeu
- Salles informatiques et Centre de ressources
- Accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique)
- Entraînement à l'examen
- Examen blanc
- Examen terminal en mode ponctuel
- Visites pédagogiques en entreprise



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Cofinancé par
l'Union Européenne



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45 ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication

SIREN 188 600 035



Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 05 mars 2025

www.campus120.fr

