

SECTEURS D'ACTIVITÉS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR

Secteurs prioritaires : tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie

Secteurs connexes : résidence médicalisée et maison de retraite / santé et bien-être / village de vacances / restauration embarquée (terre, mer, air) / hôtellerie de plein air / etc. barman, serveur

PROGRAMME

Bloc de compétence N°1

Organisation des prestations en HCR :

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation, Participer aux opérations d'inventaire,
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation, Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

Bloc de compétence N°2

Accueil, services et commercialisation en HCR :

- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Bloc de compétence N°3

Enseignement moral et civique :

- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés.
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétence N°4

Langue vivante:

- Compétence de niveau A2 du CECRL

COMPÉTENCES VISÉES

- Organisation des prestations en Hôtel – Café - Restaurant
- Accueil, commercialisation et services en HCR
- Enseignement moral et civique
- Langue vivante

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Organisation des prestations en HCR, l'accueil, la commercialisation et services en HCR et l'entretien des locaux, des matériels et des équipements.

A l'issue de la formation le titulaire du CAP Commercialisation et services hôtel-café restaurant occupe un poste dans tous les types de restaurant, sous l'autorité d'un responsable :

- 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
- Il 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.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 18 et 30 ans
- Avoir suivi entièrement une classe de 1ère ou avoir un CAP/BEP ou un diplôme supérieure
- Nous renvoyer un dossier de candidature complet

VALIDATION DES COMPÉTENCES ACQUISES

Après un parcours de formation en contrat d'apprentissage :

Un jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : d'enseignements des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis / de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

DURÉE

Entre 6 et 24 mois selon le démarrage de l'action (examen en juin)

POSTE OCCUPÉ EN ENTREPRISE

Employé polyvalent

Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en alternance avec un employeur