

## 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 oeuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

- Mettre en oeuvre 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

- S'exprimer oralement en continu

- Interagir en langue étrangère

- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

## Compétences visées

### Organisation des prestations en HCR

- 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 :

Contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère / réalise des prestations de services en hôtel café-brasserie, restaurant / met en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité / 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 composantes 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 représentative.

## Durée

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

## Poste occupé en entreprise

Serveur de restaurant

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