

IDENTIFICATION	CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène ainsi que le respect de l'environnement obligatoires dans un établissement HCR. • Accueillir, participer à la prise en charge du client, du premier contact à la prise de congés • Connaitre et identifier les produits alimentaires et les boissons. • Maîtriser les différentes techniques de préparation et de service et notamment d'assurer les prestations hôtelières. • Gérer les approvisionnements et les stocks en utilisant les documents liés à l'approvisionnement et à la facturation.
Public	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Module 1 : Hygiène, sécurité et développement durable ⇒ Module 2 : Commercialisation et vente des prestations ⇒ Module 3 : Produits alimentaires et boissons ⇒ Module 4 : Restauration ⇒ Module 5 : Hôtellerie, séminaires ⇒ Module 6 : Gestion des stocks ⇒ Sciences appliquées ⇒ Prévention/ Santé / Environnement ⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel) ⇒ Sauveteur Secouriste du Travail <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Français ⇒ Enseignement Civique et Moral ⇒ Histoire Géographie ⇒ Mathématiques ⇒ Sciences physiques ⇒ Education physique et sportive
Nom du formateur référent	Nicolas SIMONET, formateur domaine professionnel
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels</u> : Un restaurant d'application, cuisine pédagogique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
Qualification	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP Cuisine - Brevet Professionnel « Art de la cuisine » ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr