

CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant	
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <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 • Connaître 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	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d 'admission et Délais d'accès	<p>Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p>En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p>Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (proposition d'un parcours personnalisé)</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <p>Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités <p>Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 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 ➢ Mettre en œuvre les techniques professionnelles ➢ Assurer la prestation et son suivi ➢ Communiquer en fonction du contexte professionnel <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique ➢ Mathématiques et physique-chimie ➢ Éducation physique et sportive ➢ Prévention-santé-environnement ➢ Langue vivante étrangère ➢ Mobilité (facultatif)
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 et MOODLE 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 et Certification	<p>Certificat d'Aptitude Professionnelle diplôme de NIVEAU III. Code RNCP 38424 du Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/</p>
Attestation de compétences	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. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	<p>Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr</p> <p>Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr</p>