|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :* 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.
* Maitriser 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 3ème validé / Connaissances de base en mathématiques et en français. |
| **Modalité d ’admission et** **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distancielRéunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.**En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | De 420 h à 1 260 h |
| **Tarif** | 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) |
|  **CONTENU** | Domaine Professionnel **Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants*** Réceptionner, contrôler et stocker les marchandisesCollecter l’ensemble des informations et ordonnancer les activités

**Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants*** 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 Domaine Enseignement Général
* 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** | * Moyens matériels : Un restaurant d’application, cuisine pédagogique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication.
* Moyens pédagogiques : 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** | 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/>  |
| **Attestation de compétences**  | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours**  | * 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.Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact**  | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

CFM-RUP-PROG-CAPHCR-V3 MAJ 15/02/24

